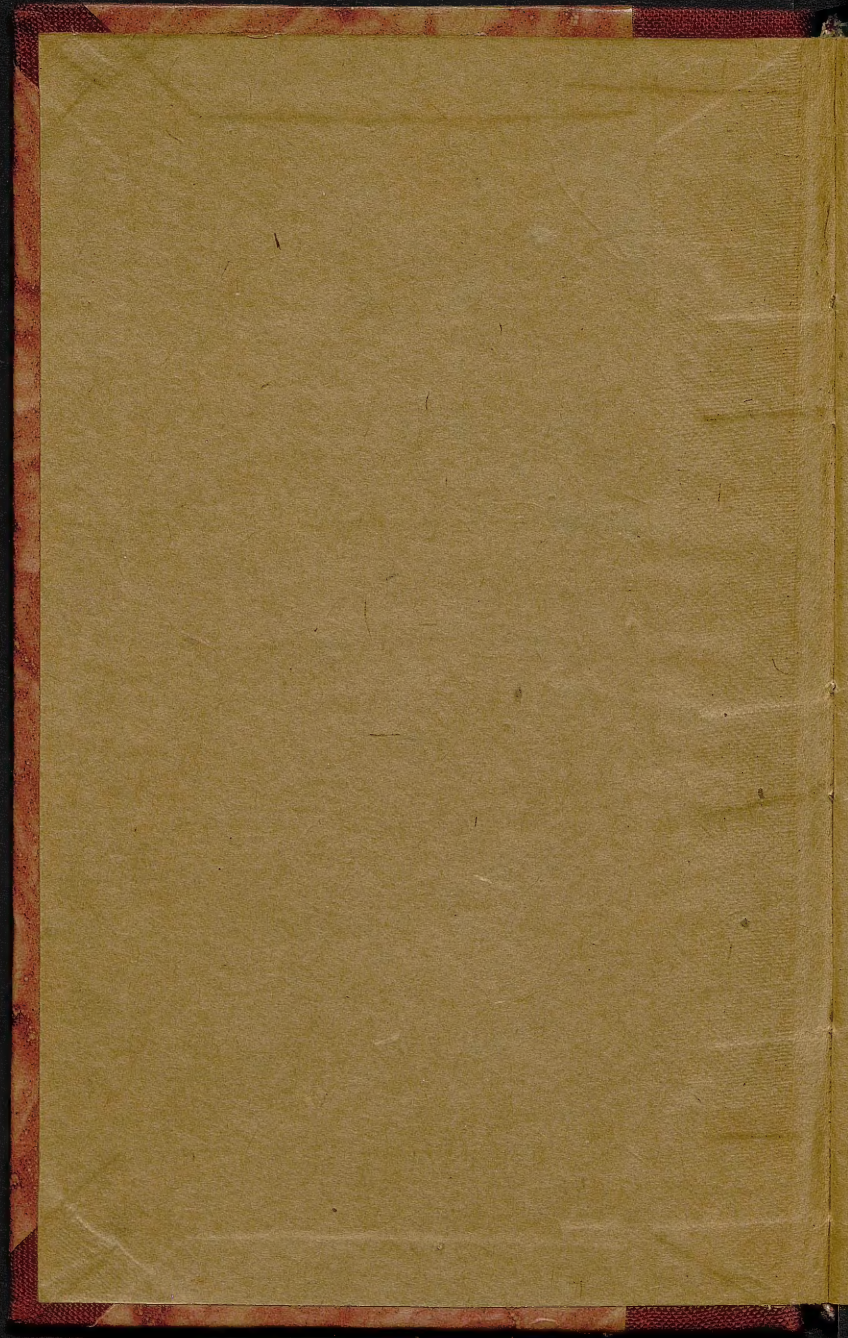
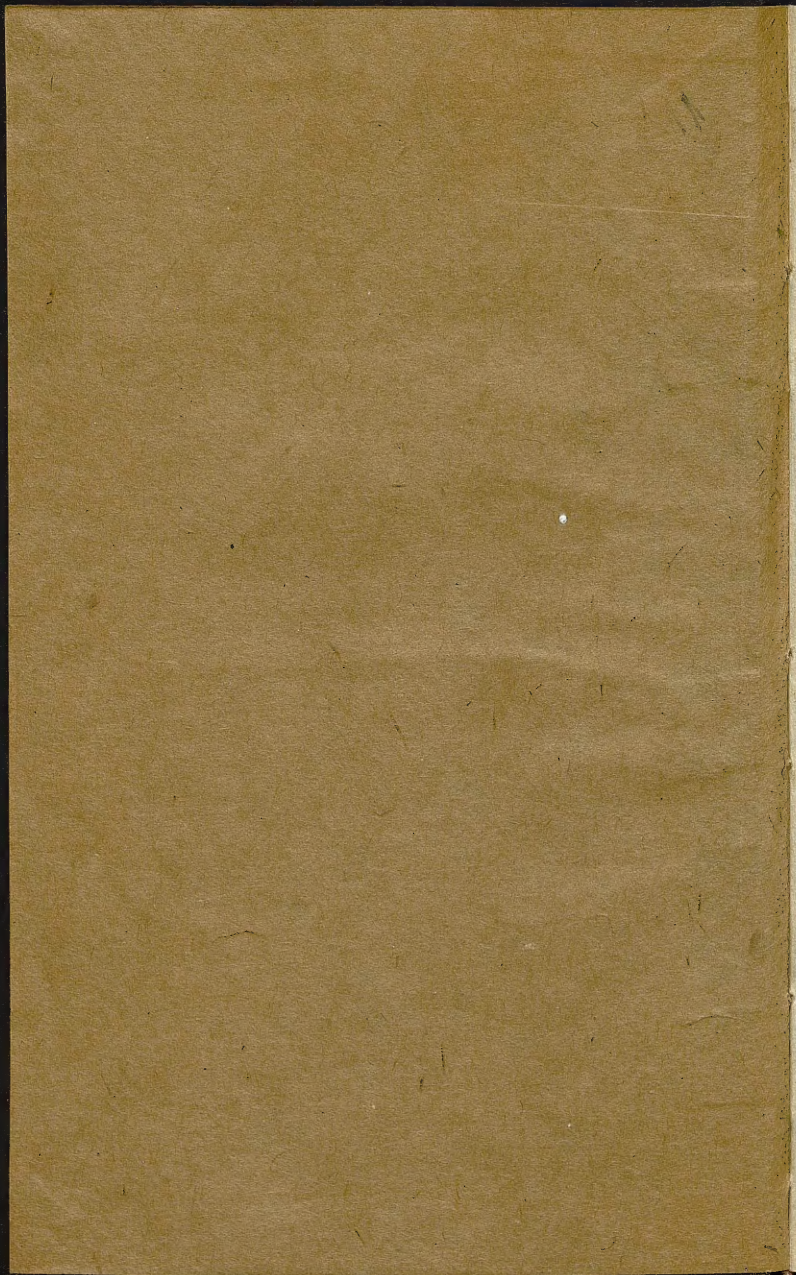


BIBLIOTEKA
Zakł. Nar. im. Ossolińskich

174.360⁺



44



N O W Y,

Wyborny i Najtańszy

K U C H A R Z,

czyli sposób sporządzania najsmaczniejszych
potraw z

K a r t o f l i

tudzież użycie ich do różnych gospodarskich potrzeb.

Książeczka dla

Bogaczów równie jak dla Ubogich

użyteczna, zawierająca kilkaset sposobów wypróbowanych
robienia z kartofel różnych zup, jarzyn, potrawek, sałat,
legumin, wypiekane i innych przyrządzeń na stół; oraz
użycie ich dla bydła, jako też do wyrobów piwa, wina,
kawy, mydła, świec i innych potrzeb domowych, według
wieloletnich doświadczeń przez przyjaciela ludzkości
ułożona.

Lwów, Stanisławów i Tarnów.

Nakład Jana Milikowskiego.

1842.

177360

Przemowa.

Kartofle są jedną z najużyteczniejszych i najbardziej upowszechnionych roślin tak w ogólności w Europie, jako téż i w naszym kraju w szczególności. Nieodrzeczy więc będzie przysłużyć się naszemu krajowi książką, nie wielką co do objętości, ale zalecającą się tém, że wszelkiego stanu i majątku gospodarz lub gospodyni, chociażby z kądinną wiadomości ich niezbyt rozległe były, może się w krótkim czasie łatwo i z zadowoleniem obznajomić z nieskończonym mnóstwem użytkowania z tego produktu, a tém samém małym bardzo kosztem ulepszyć znacznie swoje domowe gospodarstwo.

Mnostwo znajduje się książek u wszystkich prawie narodów, traktujących z mniejszą lub większą dokładnością o tym przedmiocie. W polskim atoli języku, ile nam wiadomo, bardzo mało, lub wcale nic w

szczegółności o tém nie pisano, wyjąwszy to, co po książkach kucharskich nawiasowo poniekąd się znajduje. I z tego tedy względu książeczka ta jako traktująca wyłącznie o najrozmaitszém przyrządzaniu i użytku kartofel zasługuje na uwagę publiczności.

Począwszy od stołu królewskiego aż do najbiedniejszego mieszkańca kartofle są pożądaną i ulubioną potrawą. Jeżeli u osób destojnych i majątnych uważają je poniekąd tylko jako tani, zbytkowy produkt, tedy w klasie średniej i ubogiej stanowią one główną rubrykę wiktuałów. Tak jednej jako i drugiej klasie, owszém wszelkiego stanu osobom wiele natém zależy, jak jedną i tęż samą roślinę odmienném tylko przyrządzeniem zamienić w całkiem różnego smaku i dobroci, i ledwie że nie w całkiem inną potrawę. Przejrzyjcie pilnie tych niewiele stronic a znajdziecie ku temu proste lecz wielce użyteczne sposoby, za które nie jeden z czytelników uczuje wdzięczność dla autora tej książki.

WSTĘP.

Historya Kartofel.

Ziemniaków, bulbów, pontówek, perek, brandeburek, barabolów, psianek. — *Solanum tuberosum*.

Właściwą ojczyzną kartofel jest Peru, którego mieszkańce nazywają je *papas*, i podobnie jak australscy wyspiarze owoc swego chlebowego drzewa, uważają je i używają, za najlepszą swą żywność. Z tąd to rozeszły się one dalej po sąsiednich stronach południowej Ameryki. Jednak upłynęło pół wieku po ich odkryciu, nim się do Europy dostały.

Pierwsze kartofle przywiózł handlarz niewolników John Hawkins, w roku 1565, z Santa-Fé w południowej Ameryce do Irlandii. Ale nie zdaje się, aby wielkie zrobiły wtedy wrażenie; niemyślano bowiem ani o ich uprawie, ani rozkrzewieniu bynajmniej. Twierdzą wprawdzie że je Hieronimusz Cardanus sławny naturalista 16. wieku, już w r. 1580 do Włoch zaprowadził, a 1588 nawet je

tam już uprawiał. Historycznie jednak dowieść się to nie da. Właściwa zasługa przeniesienia ich do Europy, należy bez wątpienia sławnemu anglikowi, admirałowi Franciszkowi Drake. Poznał on je najprzód r. 1578, na południowym morzu, bądź przy jakimś wylądowaniu w Peru samém, bądź też najakich innych w pobliżu leżących wyspach; a ile one znaczą, przekonał się w nie jednym zaraz kłopotcie, w jaki często wpadał z swoją okrętową czeladzią. Najprzód przywiózł je w swoim powrocie do Wirginii dokąd przybył 1585 roku, i gdzie się też zaraz o ich rozmnożenie postarał. Następującego 1586 roku puścił się z Wirginii do Anglii i przywiózł także kartofle ze sobą. Co było przyczyną że Wirginię za ich ojczyznę miano, gdy one tymczasem w Wirginii z większą się trudnością i mniejszym wydatkiem uprawiają, niż w samej Anglii, i innych europejskich krajach.

Przemyśliwał zatem Drake nad tém, jakby najlepiej przyswoić kartofle w Anglii, i nie tylko że udzielił sławnemu angielskiemu botanikowi John Gerardowi kilkanaście takich przywiezionych z sobą główek nasiennych, ale nadto oddał jedną

część swemu własnemu ogrodnikowi z rozkazem, aby ten przewyborny owoc na jakim urządajnym miejscu swego ogrodu posadził i jak najtroskliwiej starał się o jego przyjęcie. To rozdrażniło tak ogrodniczą ciekawość, że je dzień i noc pielęgnował. Niezadługo podrosła nacina, zakwitła i pokryła się mnóstwem zielonych jagód nasiennych, z których ogrodnik, mając je za prawdziwy ich owoc, skoro tylko dojrzałymi się zdały, jedną łakomie zerwał i skosztował ukradkiem. Ale nieznalazłszy ją bynajmniej smaczną i łakotną, rzucił ją rozgniewany, żełożył tyle starań na przychowanie niezdałego chwastu, i zaniósł samemu admirałowi kilka tych jagód, pytając go szydersko: czyli to jest ów przewyborny, zagraniczny owoc z Ameryki? — Admirał udał surową minę i rzekł do niego: Ha, coż! jeżeli sądzisz, że się ta roślinia na nic nie przyda, to ją najlepiej wyrzucić zaraz z korzeniem, nim jeszcze cały ogród zapaskudzi. Uczynił toż ogrodnik ale na swoje zdumienie znalazł pod każdym krzakiem znaczną ilość takich samych jabłuszek, jakie był na wiosnę wsadził pojedynczo do ziemi. Zaraz więc zgotowano na rozkaz admirała kilka takich jabłuszek, i dano ogo-

dnikowi skosztować. Ach! zawołał tenże zdziwiony
szkodaby było przecie wybornej rośliny, żeby ją
zniszczyć miano, — i chodził odtąd z największą
gorliwością około jój pomnożenia.

W tymże samym czasie chował ją także i Gerard
w swoim ogrodzie w Londynie, i rozdawał pomiędzy
swoich znajomych jako roślinę nieoszacowanej war-
tości. Wr. 1589 przesłał kilka kartofel swemu przyja-
cielowi, niderlandzkiemu botaniście Clusinsowi,
który je później w Burgundyi i Hollandyi rozszerzył.
Jeszcze najomszemi stały się one przez Kaspra
Bauchina który je w r. 1590 w swoim *Prodrómie*
opisał; upowszechnienie ich jednak szło jeszcze
bardzo powoli. W Irlandyi nawet zapominano je
podobno zupełnie, roku bowiem 1610 albo 1623
przywiózł je tam admirał Walther Raleigh po drugi
raz z Wirginii, poczem je zaczęto najprzód uprawiać
w ogrodzie około Youghall.

W tymże samym czasie poznano się z niemi
i w Francji chociaż je jeszcze 1616 roku za oso-
bliwość na króleskim stole jedzono. W ogóle jednak,
wyjawszy Anglię i Belgię, wszędzie się dopiero
późno na ich wartości poznano.

Do Niemiec dostały się one około roku 1650. Wzmiankuje wprawdzie już 1602 Jan Calerus w gospodarskiej swój książce o nich, zdaje się przecie, że nie były jeszcze tak upowszechnione wtedy, chociaż je może tu i owdzie jako rzadkość chowano po ogrodach. Ze wszystkich jednak doniesień pokazuje się, że je dopiero trzydziestoletnia wojna po różnych tam stronach rozniosła.

Tak powiadają między innemi, że będąc jakiś niderlandzki oficer w Czechach na kwaterze, mówił tam o kartoflach jako o bardzo pożytecznym i do wielorakiego użycia przydatnym owocu, ale bynajmniej wiary dla swój powieści nie znalazł. To go tak dotknąć miało, iż sobie pewną ilość kartofel z swojej ojczyzny zapisał, i otrzymawszy ją darował pewnemu czeskiemu szlachcicowi, który je i sam na swoich dobrach rozmnożył i swych przyjaciół później niemi zaopatrzył. Z Czech dostały się dalej do Niemiec, najprzód do szlachty później nawet do chłopów. Jak się jednak powoli rozszérzały, można się przekonać z tego, iż jeszcze ze 60 lat upłynęło, a nie znano ich ani w Prusiech, gdzie je dopiero około 1720 zanesiono, ani w Wirtemberskiem, gdzie pierwszy

raz w r. 1710 przychodzą, ani w sąsiedniej nawet Czechom Saxonii, gdzie się dopiero około r. 1717 poznawać na nich zaczęto.

Ale i teraz, jakkolwiek ich dużo chwaliło, znaleźli się jeszcze i tacy, którzy się bali z nich użytkować, mając je za nader niezdrowe i niebezpieczne. Już to samo wielu od nich odstręczyło, iż do rzędu roślin psianek (*Solanum*) należą, które powszechnie za jadowite są znane. Pospolicie mniemano że ociążają głowę, tępią zmysły i sprawiają głupotę; przez co się wiele dotknąć ich długo nie śmiało. Uważano je wprawdzie za dobrą paszę dla bydła, ale nie przekonano, że są równie zdrowym pokarmem i dla ludzi, i jeszcze pół wieku upłynęło, nim je zaczęto powszechniej do tego zażywać. Wczém im najwięcej siedmioletnia wojna pomogła; a przynajmniej widzimy, że od tego czasu z mniejszym je strachem jedzono.

Zaczęto je przyprawiać wkrótce różnemi sposobami, i zadziwiono się widząc, iż się zdadzą do tylorakiego użytku. Po wszystkich publicznych pismach pojawiło się teraz mnóstwo przepisów na zupy, kluński, leguminy i inne łakocie z kartofel. Nareszcie doko-

nała ich tryumfu owa wielka drożyzna w ósmym dziesiątku przeszłego wieku, kiedy to bez kartofel musiałaby może była większa połowa ludności Niemiec wyginąć z głodu. Drożyznę tę można uważać za właściwą epokę poznania się na nich, gdyż odtąd zarzucono już wszystkie względem nich przesady, i wzięto się do najrozmaitszego ich używania. Probowano nawet, jakby je można ulepszyć, bądź pomnażając je nasionami, bądź sortując lepsze i gorsze gatunki.

W tymże czasie przyszły do Niemiec i tak nazwane świńskie i wołowe kartofle, które dla ich nadzwyczajnej wielkości i wydatności wszędzie uprawiać zaczęto. Przywiózł je jeszcze 1711 roku jakiś majtek z Ameryki do Anglii, ale ponieważ e najpierw pewien Howard uprawiał, otrzymały zatem od niego nazwę howardowskich kartofli. Dziwna ich wielkość i zadumiające mnożenie się sprawiło, że je polubiono w krótkie i w Niemczech, i rozniesiono powszędę. Ale na nieszczęście pokazała się w latach 1780, 1781, i 1782 choroba kurzenia się na kartoflach, która osobliwie nad Renem całe pola zniszczyła. A ponieważ nie umiano

z razu dójść jęj przyczyny, dla tego zwałało dużo, szczególnie Xiadz Simon, winę na owe bydłęce kartofle, sądząc, iż ta choroba powodowaną została przez zmieszanie się pyłku nasiennego tych zagranicznych (jak ich także nazywano) kartofli z pyłkiem dawniejszych już swojskich. Dokładniejsze jednak badania wykazały ich niewinność. Dla tego chowają jeszcze na paszę, i trzeba powiedzieć, że straciły przez tę uprawę dużo z swęj pierwotnęj cierpkości i wodnistości.

Dodać jeszcze do tego rysu zacnego Bertuch o możemy, że nie tylko stałe i doświadczone, tak najstaranniejszą uprawą gospodarską jako i mnogiem i usiłowaniami najswiatlęjszych angielskich, francuskich i niemieckich uczonych i ogrodników wypróbowane mamy teorie o chowaniu i używaniu tęg nieoszacowanęj rośliny, ale nawet już przeszło sto ich różnych gatunków posiadamy, i jeszcze przez naturalne upłodnienie, coraz nowe otrzymywać, a gorsze możemy całkiem uprzatnąć powoli.



UŻYCIE DLA BYDŁA.



Karmienie rogacizny.

Cokolwiek przeciw karmieniu rogacizny kartoflaną nacią mowiono, pochodziło z przesądów, które tysiączne doświadczenia dostatecznie już zbiły; lubo i tego także zaprzeczyć nie można, że podana sama nać ta zwykle nie smakuje bydłu. Działa bowiem na mocz ich, i musi przeto być koniecznie z inną jaką paszą zmieszana. Zresztą jest ona tylko w latach niedobrych na paszę wyręceniem czegoś lepszego; gdyż żaden rozsądny gospodarz wcześném zerznięciem téj naci całego zbioru swych kartofli na niebezpieczeństwo nie poda. W niektórych okolicach górzystych używa się kartoflanej naci jako zwyczajnej jesiennéj paszy dla krów i zaprzężnych wołów. Te znajdują się przytém wciąż rzeźwe i mocne, tamte niepokazują po sobie żadnego ubytku albo pogorszenia się mléka.

Kartofle same dają się rogaciznie zwykle albo surowe, albo suszone czyli prażone albo też gotowane, a potem znowu albo same albo z czém inném zmieszane.

Przy karmieniu surowém trza jak najpilniéj porządku i czystości doglądać. Kartofle mają być

na to jak najczystej spłukane; każdą razą świeżo być przyrządzone, a kiedy już są pokrajane, nie powinny leżeć długo ani w naczyniu ani we żłobie, ponieważ się wnet w wilgoci lub gorącu rozgrzewają i kwaśnieją.

Same bez niczego surowe kartofle nie tylko że mocno na mocz działają, ale jeszcze (mniej albo więcej) laxują a pewien gatunek, tak nazwana kartofla bydlęca, ma to jeszcze do siebie że nadyma, przezco, dając je cielnym krowom, z największą to ostrożnością czynić wypada.

Surowe kartofle i surowo podane skutkują nadzwyczajnie pomyślnie na dawanie mleka w zimie; gotowane zaś już nie tak, bo wtedy wpływają głównie na tłustość i nabieranie mięsa.

Zwyczajnie radzą dawać bydłom tylko mierne porcje téj paszy; wielumiejscowe doświadczenie jednak nauczyło, że i najhojniejsze karmienie, zwłaszcza dodawszy do tego słomy i osypki nie tylko rogaciznie nie szkodzi, ale owszem za najlepszą paszę zimową mu służy; osobliwie kiedy się ile możności codziennie bydłociu trochę przejść po dworze pozwoli i o m o k ó w da lizać.

Dając kartofle gotowane, które mianowicie z otrębami zmieszane doskonałą karm stanowią, trza najgłówniej uważać, aby dostatecznie po wydeptaniu ostygły; zanedto bowiem gorące mogą nie tylko choroby bydła nabawić, ale nawet i zabić.

W innych stronach przenoszą kartofle suszone nad świeże, i większą im przypisują pożywność. Na ten koniec kraju się świeże kartofle w kostki, suszą się, dają na żarna, i z innemi otrębami mieszają. To najpewniejsza, że suszone tak kartofle wybor-ném są lekarstwém na biegunkę, która często po karmieniu mokrą trawą napada; osobliwie gdy się do tego dosyć soli domiesza.

O używaniu gorzałczanej brahy, wszelkich pośladów maki i krochmalu, nie wspominam nawet, o ile że te strawy w zmieszaniu z sieczką, osypką i inną rzniętą paszą, jako pomnażające mléko dostatecznie są znane i używane.

Karmienie koni.

W Anglii próbowano najprzód karmić konie kartoflami i znaleziono, że wyglądają ładnie gładko zupełnie też zdrowe i silne zostały.

Pan de Lormois pierwszy tego w Francii doświadczenie zrobił: dając z samego początku warzone kartofle na pół z owsem zmieszane i dobrze wymieszone; po dwóch dniach mniejszy już dodatek owsa; po drugich dwóch już tylko wpół przewarzone kartofle, a po kilku dniach znowu, już całkiem surowe. Konie nie straciły bynajmniej ochoty do tego obroku, były mocne i rzeźwe jak przód; i szczególnie piękną sierść dostały. Główną w tém rzeczą, aby kartofle jak najstaranniej umyto, aby przytém jednak nie długo w wodzie leżały, bo i-

naczéj dobry smak stracą. Na karmienie surowe krają się kartofle jak może być najdrobniej i mieszają z owsem, sieczką lub otrębami. Przy czém wszakże zamilczeć nie można, że takie karmienie surowe dla zębów końskich szkodliwe. Dla zapobieżenia temu złemu lepiej zgnieść całkiem kartofle niż je dawać w kawałkach. Najtęższym koniom dość dziennie po 6 — 8 berlińskich maców czy miarek; czasem się i obrokiem ziarnim przeplata. Najdogodniej przecie dawać koniom kartofle suszone i na bardzo małe kostki pokrajane; najlepiej je też tak wola.

Być może, że się to karmienie nie stanie nigdy powszechném; mimo to jednak, jest ono dla pewnych okolic a przynajmniej dla pewnych pór czasu wysmienitą pomocą, i jako taka przynajmniej nie może być zbyt zalecaną.

Karmienie owiec.

Nie jedno doświadczenie przekonało, że owce nie równie lepiej na kartoflach, niż inném ziarnie się mają. Choć zrazu wstręt ku niem czują, biorą się przecie po krótkim czasie żywo do nich i chciwie, byle je tylko po należytem oczyszczeniu w kostki lub cienkie krążki pokrajać i z otrębami albo solą przemieszać. Przy takim karmieniu rachuje się dziennie 5 \mathcal{H} kartofli na 1 owcę; trzeba jednak oprócz tego trochę dobrego siana zarzucić. Korzyścią

takiego karmienia przybywanie mięsa i tłustości na zwierzęciu, obfita i piękna wełna, i szczodre kocenie się. Skopy mogą tém być utuczone zupełnie.

I nać także kartoflana może być wybora paszą dla owiec. W niektórych stronach wypędzają trzody na kartofliska aby przódy nać spały nim się kartofle wybiera. I tylko to można może przeciw temu karmieniu zarzucić, że się owce łatwo obezrzyć mogą, zwłaszcza gdy nać jeszcze świeża i zielona, albo gdy liście i łodygi dużo jeszcze zewnętrzną mają w sobie wilgoci.

Ale lepszą jeszcze paszą, a nawet ulubionym samych owiec pokarmem jest suszona nać kartoflana. A ponieważ suszenie na polu z różnemi trudnościami połączone, często nawet dla mgły i dżdżów wcale się zrobić nieda, przeto najlepiej, jeżeli się tu, jak najczystej jednak zebrana nacina, w zwyczajnych suszarniach suszy, albo w wiązkach w jakim pokrytém ale przewiewném miejscu na tak długo zawiesi, aż ususzona należycie równie jak inna pasza przechowaną być może.

Karmienie kóz.

Podobnie owcy je też i koza kartofle i w powszechności znajduje się dobrze na tym wikcie. Zauważano przecie, że karmienie surową kartoflą robi mléko wodnistém, rzadkiém i nieprzyjemny smak mu nadaje. Czemu chcąc zapobiedz, sprobowano

dawać kozom kartofle suszone, i pokazało się, że się mleko znowu tłustém i smaczném zrobiło, a nawet lepszym, niż zwykle, gdy się do tych suszonych kartofli jeszcze nieco marchwi dodało.

Przydają się także te suszone kartofle wybornie do utuczenia zwałaszanych kozłów, i mają nawet bez wszelkiego dodania ziarna znacznie mięsa i tłustości przymnażać.

Karmienie swiń.

Zwierzęta te, które prawie żrą wszystko, lubią osobliwie kartofle więcej jednak gotowane niż surowe, i lepiej nawet ze wszech miar przy gotowanych się mają. Ale jeżeli to karmienie nie ma być bezskuteczném, albo szkodliwém albo zabijającém wcale, trzeba najusilniej mieć bacność:

- a) aby niedawać nigdy dużo kartofel naraz, lecz częściej i po małych porcyach zawsze.
- b) Aby gotowana kartofla nie była nigdy gorąca, każda bowiem gorąca strawa pociąga za sobą ciężkie choroby a zwyczajnie mór nawet.
- c) Aby pod koniec tuczenia codziennie więcej jęczmiennych otręb do kartofli przydawać, a ostatnie tuczenie samém nawet ziarnem zakończyć; gdyż to doświadczenie nie bezzasadném, że przy dokarmianiu samemi kartoflami, słonina topi się w dymie.
- d) Wreście aby do tego karmienia lepiej użyć

suszonych lub zmielonych kartofli, ponieważ dzielniej daleko skutkują, a mogąc przytem z marchwią być zmieszane, tak przyprawione niezmiernie przysparzają tuczenie.

Nawet ich jagody nasienne służą po niejakiem czasie nawyknienia za przyjemną i zdrową paszę świniom, a co do tuczności, mają się nawet żytnim otrębom równać. Sypie się je surowe i bez wszelkiej przyprawy.

Karmienie drobiu.

Wszystkie rodzaje naszego drobiu jedzą, a nawet lubią kartofle, które też najwyborniejszy wpływ mają na nich, jako że je wypasują i przynajmniej przez jakiś czas do częstego niesienia jaj pobudzają.

Kury osobliwie lubią kartofle nadzwyczaj; jednak tylko gotowane, zgniecione albo jak jeszcze lepiej, w małeńkie kostki pocięte, i prażone. Zazwyczaj niesą się w pierwszych miesiącach tego pokarmu najpilniej; z czasem ubywa coraz bardziej téj siły, ponieważ już zaczyna się tuczenie i przybywanie tłustości ich. Kto więc dużo jaj na swój dom potrzebuje ten niech się strzeże dawać kurom same kartofle, ale miesza je z ziarnem, chlebem i t. p.

I indyki są wielkimi przyjaciółmi kartofli; wypasają się równie prędko też na nich, zwłaszcza dając im kartofle te zgniecione, i nieco z otrębami zmieszane.

Kaczki żrą nad podziw gotowane kartofle ; surowych ani się nie tkną. Młode osobliwie nadawają się dobrze na tém jadle i widocznie prędko rosną w mięso i tłustość.

Gęsi i surowe kartofle, w krążki krajane, jedzą ; lepiej jeszcze jednak tyją na gotowanych i nieco z owsem zmieszanych. Kto chce niezmiernie spaseł i z dobrém mięsem mieć gęsi, niech udepta gotowane kartofle na brahę, doda do tego mąki żytniej i otrąb, i zrobi z tego klusy do karmienia gęsi.

Gołębie jedzą chciwie kartofle, mianowicie w kostkach suszone lub gotowane, ukruszone, i z troche anyżem zmieszane. Taki pokarm ma ich nadzwyczaj tuczyć, i do wczesnego i pilnego wysiadania podrażnia.

Karmienie ryb.

W stawach i sadzawkach karmią się liny, karpie i szczupaki gotowaną kartoflą, która czysto zgnieciona, i do wody wrzucona, chętnie bywa od nich łapaną i bardo dobrze je żywi. Osobliwie chwalą szybkie i nadzwyczajne udawanie się karpiów na tém jadle, i słyszać bardzo częste twierdzenia, że przy żadnym innym pokarmie nie bywa ich mięso tak tegie, a jednak tak smaczne i delikatne, jak przy tym.

UŽYCIE NA DÓM.

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION
500 5TH AVENUE NEW YORK 17 N.Y.

Mąka kartoflana.

Z pomiędzy wielu sposobów robienia, téj w największym i najbogatszym, jak w najszczuplejszym i uboższym gospodarstwie równie potrzebnej mąki, zdaje się być najprościejszy następujący:

Opłukać kartofle starannie ze wszystkich obcych przylepek; oskrobać je tak czysto, aby najmniejszego śladu łupiny nie zostało; pokrajać je w kostki półcalowej wielkości; i suszyć je póty w suszarni lub piekarnianym piecu, póki nie wyschną, i nie stwardnieją zupełnie. Potém dać je zemleć nagle na zwykłym zbożowym nie świeżo jednak poostrzonym młynie, jak każde inne zboże; gdyby się zaś ich mlenie przeciągło, toby znowu wyschłe kostki nasiąknęły wilgoci, i stały się nieużyteczne na mąkę.

Przy mieleniu można je tak często nasypywać do kosza, aż wszystko przeszło przez pytel, i zamieniło się w mąkę.

Taka kartoflana mąka ma kolor nieco żółtawy; konserwuje się najlepiej w całkiem czystych suchych fasach, i w suchym miejscu złożona, przez kilka lat się czysta i smakowita utrzyma.

Używa się téj mąki albo saméj albo w zmieszaniu z mąkami z innego zboża a osobliwie z mąką

kukurudzianą do pieczenia chleba, ciast różnych i t.p. jako téż do wielu innych gospodarskich i kuchennych potrzeb; lubo właściwie dla swojej zbytniej włóknistości do delikatniejszego pieczywa nie służy.

Mączka krochmalna kartoflana.

(F é c u l e.)

Ta do najdelikatniejszego pieczywa doskonale przydatna i przednia mąka nie jest niczém inném właściwie jak tylko melną częścią kartofel od wszelkich włókien obraną. Najprostszy sposób jój przyrządzenia jest taki:

Opłukują się i skrobią czysto kartofle i trą potem na tarku. Utarte tak dają się do czyściutkiego lnianego worka, i polewają mocno wodą, którą się najlepiej za pomocą prasy, nazad z nich znowu wyciska. Co zrobiwszy otwiera się worek, znowu czystej wody doléwa, wyciska się ją na nowo, i to tak często powtarza, aż spływająca z pod prasy woda żadnego mieć nie będzie koloru.

Ktoby się niechciał z tém wyciskaniem zachodzić, ten niechaj położy utarte kartofle na czyste delikatne sito, postawi sito w beczkę z wodą, rozrabia tam rękami te utarte kartofle, spuści po jakim czasie wodę i powtarza tę pojedynczą operacyę tak długo, aż całkiem czysta woda nie zejdzie.

Wszelkie włókna zostają się przez to w sicie. Te się odkładają w czyste miejsce na stronę, daje

się świeżo utartych kartofli do sita i znowu się z niemi całą opisaną tę operacyę przechodzi, aż się tak nakoniec całą masą utartych kartofli oczyści.

Woda która tym sposobem z sita do beczki spłynęła, nabrała od znajdującego się w kartoflach garbniku nieco brunatnego koloru. Daje się jej, więc pięć albo sześć godzin postać, póki znajdujący się w niej krochmal nie osiedzie na spodzie. Co nastąpi kiedy woda znowu kolor swój straci, i pokaże się czystą jak była. Teraz spuszcza się ta woda powoli, naléwa znowu świeżej i dobrze osiadłą na spodzie mąkę rozrabia, przez co taż się doskonale oczyści i płucze. A kiedy się po nowych pięciu lub sześciu godzinach znowu zupełnie osiedzie, wtedy zléwa się czysta z niej woda powoli, przykrywa się lekką chustą ową beczkę z osadem, i stawia ją na powietrze, aż póki mąka tak dalece nie wyschnie, aby ją nożem pokrajać, w kawałkach wyjąć i położywszy na papier zupełnie było można wysuszyć. Gdy się już całkiem na proch ususzy, gniecie się na to obuchem, przesiewa przez jedwabne sito i starannie w sklaném chowa naczyniu.

Chcąc już najdelikatniejszą mieć mąkę, trzeba to splukiwanie w sicie trzy razy albo i częściej powtórzyć. Przestając na mniej delikatnej, nie potrzeba nawet i obierać kartofle, i można się zamiast jedwabnego sita zwyczajném cienkiem posłużyć.

Głównym w ogólności całego przyrządu tego

warunkiem jest to, aby wszelkie naczynia były ile możności czyste, i nie z twardego drzewa; twarde bowiem drzewo zachowuje zawsze nieco garbniku, któryby nieprzyjemny smak może nadał.

Krupy kartoflane.

Ugotować kartofle troche tak, aby jeszcze były twarde ale się łatwo krajać dały; poczem obrawszy je pokrajać w kostki, które przy dostateczném gorącu w zwykłych suszarniach lub piecach tak mocno wyschnąć mają, żeby się zupełnie twarde i aż przezroczyste stały. Z tego potem mielą się na zwyczajnym zbożowym młynie grubsze i przedniejsze krupy, i otrzymuje jeszcze dwojaka do rozmaitego użytku przydatna mąka.

Trzeba jednak mieć bacność w młynie, aby te krupy na ostry wprowadzie, ale od otrębów i piasku wcale oczyszczony kamień przyszedł; gdyż inaczej wszystko się łatwo zepsuć może.

Używają się te krupy w gospodarstwie na rozmaite potrzeby, podobnie jak pszenne, orkiszowe, jęczmienne, i owsiane krupy; tylko że nie tak długo jak te ostatnie gotowane być mają.

Sago kartoflany.

Ziarnując kartofle otrzymujemy produkt podobny zupełnie do sago. Robi się to następującym sposobem. Ugotować kartofle, obrać je i na tarce utrzeć lub pognieść. Otrzymana tak masa miesza

się z tyle suchego krochmalu, ile potrzeba aby się z tego tęgie ciasto zrobiło; poczem się to ciasto w kawały wielkości pięści rozbija, i każdy taki kawał na zwyczajnej tarce kuchennej uciéra, który podług tego czy grubsze czy drobniejsze ziarna mieć chcemy, grubszy téż albo cieńszy być może. Ta utarta masa składa się na jakiej gładkiej desce, i drugą z wierzchu ugładza, aż się wszystkie ziarna zaokrągla; a na końcu, chcąc mieć jednakie ziarna rozdziela się je przez przetak. Wtedy mniejsze ziarna się suszą, kładą w niecki, polewają świeżą wodą i zlekka przecierają, poczem się znowu tak doskonale i długo suszą w piecu, aż póki każde ziarnko nie będzie przy rozgryzaniu go gnieść się, lecz pękać.

Chléb kartoflany.

Po długich usiłowaniach robienia smacznego i pożywnego chleba z surowych kartofli i mąki, przekonano się wreszcie, że chcąc tego dopiąć, muszą kartofle najprzód być gotowane i na brahę zduszone. I przy tém już $\frac{1}{3}$ zboża szczędzono. Wnet jednak postąpiono w robieniu tego chleba tak dalece, że go najprzód z dodatkiem tylko $\frac{1}{4}$ potem nawet tylko $\frac{1}{7}$ części zboża a nakoncu z samych czystych kartofel bez niczego pieczono. Główną zapewne rzeczą jest przytém dobre kwaśne ciasto, niemniej téż bacność, aby przynajmniej trzecią część całej

kartoflanej masy zaparzyć ukropem, przez co się znaczna jej część w klój zamieni, przez to ciasto lepiej zakiśnie, i piękny się należyta wilgoć zachowujący chleb upiecze.

Inny i pewniejszy jeszcze sposób jest taki:

Bierze się mąka i w wieczór jak, zwykle ino trochę cieplejszą niż do zbożowej mąki, wodą zakwasza, a na noc w wyższą nieco temperaturę, jeśli w zimie to na piec stawia. Jeśli ma być to ciasto nazajutrz rano miészzone, to powinno było nieco spaść po kisnieniu. Przygotowuje się potem 3 albo 4 miarki ukropu, robi w mące leżącej koło zakwaszonego ciasta na drugim końcu niecek niewielki dołek, zaléwa go dwoma miarkami z jedną miarką zimnej wody zmieszanego ukropu, i bierze z mąki tyle do téj gorącej wody, ile na grube ciasto potrzeba. Skoro to ciasto dostatecznie stwardnieje, bierze się jeszcze potrzebną ilość letniej wody, i do tamtego drugiego zakwaszonego ciasta wyléwa, uważając przecie, aby się nie rozmiękło zanadto. Potem dopiero wyrabia się już oboje ciasto razem, a kiedy to kiśnie, więcej się nieco wpiecu niż na chleb zbożowy zapali. Po skiśnieniu już (niema jednak kisnąć tak wysoko, jak ciasto z mąki zbożowej) wsadza się do pieca. Bochny nie robią się większe jak jedno, a najwięcej dwufuntowe, aby skórka nie pękała.

Co jeżeli się wszystko porządnie tym sposobem

zrobi, pewnie się czysty i smaczny chleb! stąd otrzyma.

Sławny ów Parmentier piekał nadzwyczaj delikatny, i smaczny bardzo chleb z samych kartofel, zjedynym dodatkiem kartoflanego krochmalu, a kwaśne ciasto do tego w następujący sposób przyrządzał: ugotował i obrał kartofle, zgniótł je na najczystszej stolnicy; dodawał potem do $\frac{1}{2}$ funta tej masy tyleż właśnie kartoflanego krochmalu, rozrobił tę mieszaninę 8 łutami ciepłej wody, i wszystko w ciepłym miejscu postawił. Po 48 godzinach przydał do tego znowu trochę takiej samej mieszaniny, oraz nieco krochmalu i trochę ciepłej wody, i w tej samej, nie mniej gorącej temperaturze zostawił. Po drugich 48 godzinach powtórzył jeszcze to samo, i tak szóstego dnia doskonałe kwaśne ciasto otrzymał.

Później robiono też najlepsze kwaśne ciasto w dwudziestu czterech godzinach, rozrabiając ugotowane, obrane i zduszone lub utarte kartofle kipiącą wodą na ciasto, które się potem dolaniem gorącej wody tak rzadkie jak zwykle piwne drożdże robiło; a aby się żadnych nie pozostało w niem grudek precedzano wszystko przez druszlak. Nim jeszcze masa ta zastygnie, daje się do niej, na każdy funt po 4 łuty cukru lub syropu, i dwie łyżek drożdży, i w ciepłe ją miejsce się stawia, gdzie tak prędko kiśnie, że już zwykle po 24 godzinach chleb nią za-

kwaszać można. Powszechnie otrzymuje się dwa funty kwasu z jednego funta kartofel, i można go kilka tygodni przechować.

Z resztą można wziąć do ukwaszenia kartoflanej mąki, i z każdej innej zbożowej mąki wyrobionego kwasu. Kwaszenie ciasta na chleb robi się tym sposobem: Kładzie się krochmal do dzięzki, rozrabia się go ciepłą wodą na ciasto, i z potrzebną ilością kwaśnego ciasta tak miesza, aby się wszystko jak najlepiej złączyło. — Teraz dodaje się do tego także masa gotowanych zduszonych kartofel, i razem wszystko jak najstaranniej urabia. Potem się nakrywa dzięzkę i na noc w miernie ciepłym miejscu zostawia. Jutro rano pokaże się cała masa skisła i popękana na wierzchu. Miesza się tedy z równymi częściami ugniecionych kartofli i kartoflanego krochmalu, i wszystko razem zwyczajnie wygniata na ciasto, z tą jednak przezornością, aby ciasto nie było twarde za nadto, ponieważ inaczej mogłyby się chleb, który i tak już po kilku dniach czerstwieje więcej niż zwykły, stać nazbyt ciężkim i niestrawnym. Z zamieszonego tak już ciasta robią się bochenki dowolnej wielkości i w koszach lub formach, aby się ciasto nie przylepiało, dobrze mąką posypanych, nakryte na kilka godzin w ciepłe miejsce dla kiśnienia stawiają. Po dwóch albo trzech godzinach dopiero rozpala się w piecu, i to nie tak mocno jak na chleb zbożowy; poléwa leciuchno powierzchnię każdego

chlęba wodą, wsadza się je do pieca i po dwu godzinach pewnie już wypieczone wyjmuje.

Panowie C a d e t d e V e a u x z Paryża i Charles Piclet z Genewy podają wprawdzie kilka sposobów pieczenia chleba z kartofli, ale ponieważ przy swoich doświadczeniach zawsze tylko kartofle z innémi mąkami miesza i bardzo mało a prawie nic o chlebie z samych kartofli nie mówią, przeto nie należą do téj książeczki, lecz innych gospodarskich pism.

Masło kartoflane.

Ugotować kartofle na miękko, obrać je starannie, i zdusić w czystuutkiém naczyniu na papkę. Wylać potém tę masę do śmietany w maśniczke i robić masło jak zwykle.

Po należytem złączeniu się téj kartoflanej masy z właściwą masą maślaną, wycisnąć ją tak potrzeba, wypłukać, nasolić jak zwyczajnie, a otrzymamy doskonałe kartoflane masło, które podług różnicy mieszania kartofel ze śmietaną różnie téż smaczne być może.

Równe zmieszanie kartofel ze śmietaną daje najlepsze masło, jakie nawet na pańskich stołach stać może; jedna trzecia kartofel, z dwoma trzeciami śmietany wydają tak piękne masło, że nie będąc w przód przestrzeżonym, trudnoby było poznać nawet mieszanie. Dla biedniejszych osobliwie rodzin, jest to pożyteczny i przyjemny wynalazek, jako że przyczyni-

nia masła, a przeto pozwala swój suchy chleb i kartofle zawsze masłem przyprawić.

Nie trza wreszcie myśleć, że przymieszanie kartofel robienie masła utrudnia: i z tym dodatkiem ubija się śmietana tak dobrze jak i sama; nie mniej téż nie sprawuje i wyciskanie, płukanie i solenie ubitego tak masła większego zachodu i trudu, jaki jest przy zwyczajném robieniu.

Z témwszystkiém jednak zda się to masło tylko do prędkiego użytku, a nie do przechowania jako zapas na przyszłość.

Sér kartoflany.

Na ten koniec gotują się kartofle, obierają starannie i czysto, gniotą lub trą lepiej na tarku, a potem z zwyczajném zsiadłym już mlékiem za pomocą gorąca od serwatki odłączoném i czysto z niéj wyciśniętém mieszają. Po dodaniu należytej porcyi soli: urabia się ta kartoflana i mléczna masa jaką drewnianą łyżką, albo raczej dużym wałkiem tak razem, ażeby się obie jak najściślej złączyły. Potém stawia się wszystko dobrze przykryte przez dwa lub trzy dni w piwnicy, miesza się dobrze na nowo, przyprawia kminem, anyżem, albo téż jakiém inném korzeniem i formuje zwyczajne séry z téj masy. Gdyby ta cokolwiek za sucha, albo krucha się pokażała, to trza ją tylko troche piwem albo śmietaną odwilżyć. Sér taki nie powinien się suszyć ani na słońcu ani na piecu, gdyż przez to zaraz szpary

dostaje i kruszy się; suszy się jedynie na wolném powietrzu w cieniu, a skoro tylko kruszyć lub pękać się zdaje, smaruje się zaraz śmietaną.

Kiedy zupełnie wyschnie, kładzie się go warstwami z gotowaną owsianą słomą do garnka albo winnej beczki, a kiedy naczynie już pełne, opatruje się czystą chustą, i stawia w jakim utemperowaném miejscu, gdzie sér nie zadługo skruchnieje i jadalnym się stanie.

Sér kartoflany ma te główne zalety, że z niego żadne móle ani robaki nie wyłazą, i że nie jak zwykłe séry z czasem czerstwy i twardy ale co dzień lepszy się staje.

Nie złe, choć nie tak dobre, jest mieszanie równych części kartofel i mléka; dobre już $\frac{1}{3}$ części kartofel a $\frac{2}{3}$ mléka, najlepsze $\frac{1}{4}$ części kartofel z $\frac{3}{4}$ mléka.

Piwo kartoflane.

Gotują się przy tém kartofle na parze jak na wódkę, i pod prasą miela; potém się znowu z 800 kwartami wody w mosiężnej kadzi do tego stopnia gotują, aż się cała kartoflana masa nierozejdzie w tym płynie. Aby się ta masa przy gotowaniu nie przypaliła, trza ją ustawicznie mieszać; kiedy tymczasem bierze się jęczmiennego słodu, i z 40 kwartami cieplej wody w zacierowej kadzi rozczynia. Skoro się więc kartofle całkiem w swojej kadce

rozejdą, przenosi się cała gotująca masa do zatartego słodu, i przez całą godzinę miesza z nim jak najpilniej.

Postawszy nieco, sściągą się potem ten płyn lub tak nazwana brzeczką, która dana na nowo do kotła aż do kipienia się grzeje, i jeszcze raz w tym stanie przyniesiona do młota znowu się dobrze z niem miesza. Po jakiej godzinie sściągą się powtórę, i z wyznaczoną ilością słodu przy miernym ogniu do ilości 550 kwart gotuje.

Przetgowaną tak ze słodem brzeczkę wprowadza się teraz przez słodowe cedzidło do kadzi, a stąd na kilsztoku aż do 40° Reaum. ostudza, poczem z trzema kwartami drożdży do fermentacyi; skoro drożdże już spadać poczną, tedy zbiera się młódzie, i daje skisły rozciek z spodnich drożdży na beczki, gdzie ma zfermentować do końca. Piwo to jest lekkie i przyjemne do picia, jednak dla swojej małej tężości nie da się długo przechować*).

Wino kartoflane.

Rzeźwiący ten i wzmacniający nopój przewyższa niezmiernie wszystko co kolwiek ludzka sztuka podobnego naturalnemu winu wydała. Do wyrobienia 125 berlińskich kwart tego wina, potrzeba:

*) Załączam tu ten przepis chociaż wiem że w terazniejszym składzie rzeczy tak z tego, jak z wyrabiania kartoflanego wina nie wielkich się spodziewać można korzyści a zatem, i to doświadczenie ledwie ponowionem będzie.

40 funtów kartoflanego cukru (krochmalowego cukru),

$\frac{1}{4}$ funtu dobrego białego surowego winniku,
(wejnsztajnu)

2 do 4 łutów imbiéru,

1 funt najlepszych rozynków, i

5 świeżych cytryn.

Wyrabianie samo tak się dzieje. Najprzód trza 125 berlińskich kwart czystej dęszowej albo klarownej wody w kociołku aż do wrzątku roze-grzać. Potém dają się do tego rozkrajane lub zgnie-cione rozynki i przez pół godziny w niej warzą. Po téj półgodzinie dorzuca się kartoflanego cukru, a gdy się ten roztopił, i winnik który przód jednak na proszek został stłuczony. Kiedy się już to wszyst-ko rozejdzie, wtedy wyczerpuje albo wylewa się ta masa do czystego drewnianego naczynia przez sito i tam aż do 14^o Reaum. ostygą. Teraz przymie-sza się jeszcze $\frac{1}{8}$ część kwarty drożdżów z bia-łego piwa do tego, i wlewa płyn ten do beczki z wina, poczem dopiero utłuczony imbiér i w kostki albo cienkie krążki pokrajane cytryny się wrzucają. Następuje fermentacya, której przerywać nie trzeba, potém zaś, gdy się już drożdże przestaną osadzać, do-pełnia się beczki przeważoną lecz ostygłą znów wo-dą zaszpuntuje się beczkę i zostawia spokojnie przez trzy tygodnie w piwnicy. Po upłynieniu tego czasu, ściągą się nopój do nowej mniejszej beczki, i ile

możności bez drożdżów, za szpuntuje się na nowo i znowu na sześć tygodni ustawia, poczem się go do flaszek toczy, a flaszki mocno smołą zalewają. Już teraz sprawia to wino przyjemność, a kiedy jeszcze dłużej postoi, jeszcze więcej mocy nabędzie.

Kawa kartoflana.

Wcześniej myślano o tém i próbowano, czyby się kartofle jako surogat kawy nie zdały; niektórzy nawet ręczą, że przewyższają w tém wszystkie cykorye, marchwie, i inne używane na ten koniec korzenia. Trzeba je tylko pokrajać po myciu wkostki, ususzyć na piecu, albo na dworze, i zwyczajnym sposobem zemleć w młynku do kawy. Tak zmielone mieszają się pół napół z kawą, i jak zwykle na filtrowej maszynie kipiącą wodą ekstrahuja.

W podobny sposób używano kartofli i do czekolady*).

Kartofle mydłem.

Praczkę robią często nawet mydło z kartofli do czego jednak tylko się białe przydają; inne bowiem gatunki kartofli, jako to sine, czerwone i marmurowate, ponieważ bieliznę, plamą, są niezdadne do tego. Właściwie używa się tylko ich roślinna woda, która mocą właściwego sobie kwasu wszelki brud rozpuszcza. Chcąc otrzymać tę wodę


*) Należy i tutaj pamiętać, com już o wyrobie piwa i wina powiedział.

płuczą się kartofle, obierają, trą na tarce, a krochmal na sicie zmywa. Powstałe włókno kładzie się na stronę, a kiedy krochmal na spodzie już osiedzie zléwa się woda z niego, i zamiast ługu do czyszczenia cienkiej bielizny używa. Osobliwie służy ona do prania jedwabnych pończoch, chustek, wstążek, i tym podobnych rzeczy; co się zaś, jak na przykład suknie, prać nie da, czyści się następującym sposobem: Położyć materję mającą być czyszczoną, nad jakim lanném płotnem na stole, zamaczać gąbkę w téj kartoflanej wodzie, i trzeć nią brudną suknię, potem znowu gąbkę namaczać, i trzeć nią; i to tak często powtarzać, póki się aż brud nie zmyje. Następnie pierze się tę materję, pończochy, wstążki, chustki, i tym podobne kilka razy w czystej wodzie, aby rospuszczony brud splukać, i suszy. Tym sposobem prane będą one daleko czystsze, i piękniejsze niżli na zwykłym mydle, nietracą bynajmniej koloru i swój dawny żywy glans odzyskują. Ilość potrzebnych do tego kartofli stosuje się do ilości mających prać się rzeczy i mocy téj wody, jaka do prania potrzebna. Czém mniej rzecznej wody się doda, tém silniej będzie skutkować.

Świeće woskowe kartoflane.

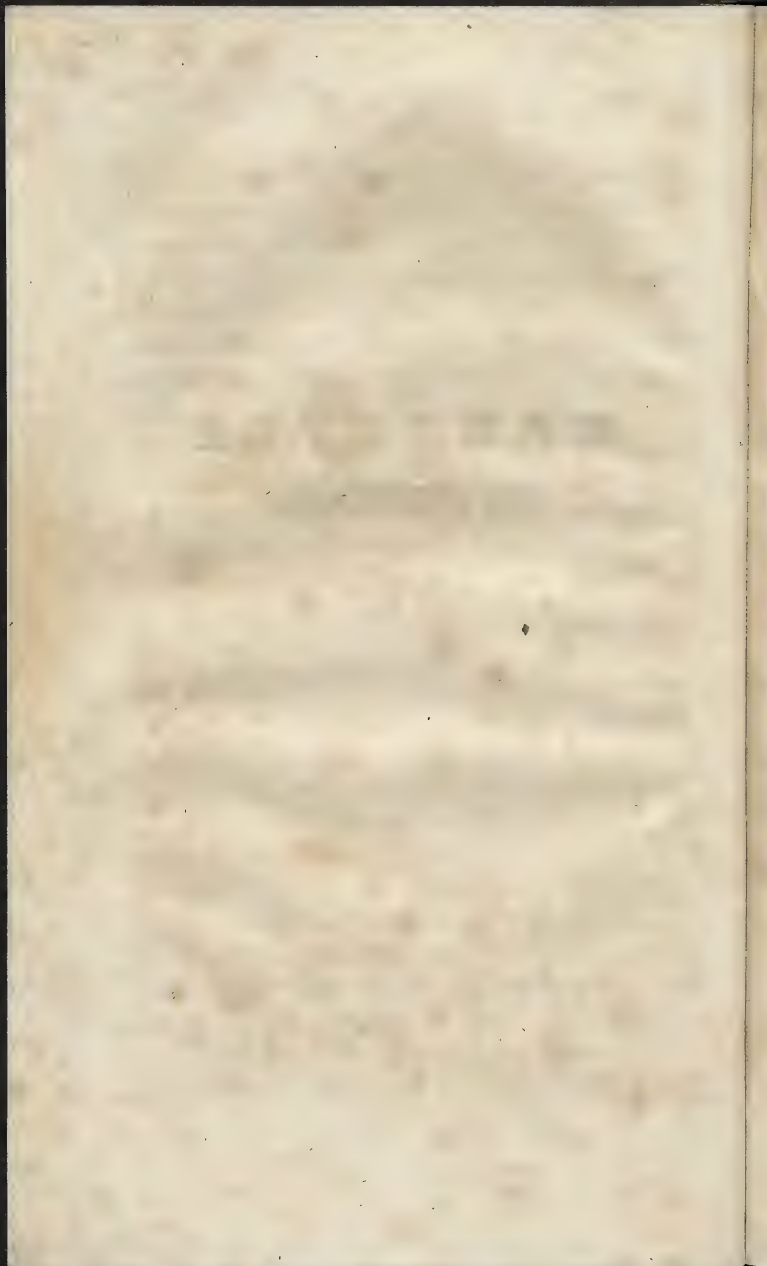
Topi się wosk, miesza się z $\frac{1}{3}$ częścią kartoflanego krochmalu, i leje się na knot do szklanych rurek na świece. Jedna taka kartoflano-woskowa

świeca, ważąca 6 łutów pali się 15 do 17 godzin, a to jaśniej i czysćiej niż zwykła świeca woskowa, i nawet tak nie kurząc. A upadnie przypadkiem jaka kapka na suknie albo mebel, to się niema tych nieprzyjemnych skutków co u czysto woskowych świec obawiać; gdyż dość nieruszać ich, aż zupełnie wystygną, aby je potém wytrzeć bez najmniejszego śladu.



K A R T O F L E

NA KUCHNIE.



Kartofle w mondurze i na zupe.

1. Kartofle w mondurze.

Niech się nikt nie śmieje, widząc, że tu osobną rozprawę o téj całemu światu dobrze znajomój operacyi dajemy: jeszcze bowiem w najznacniejszych nawet domach nie dzieje się odwarzenie kartofel tak jak się należy; ponieważ dużo kobiet niechcą sobie zadać pracy, i jakby do starych przesądów nieoderwanie przyrosły.

Zazywyczaj tak się kartofle gotują: płuczą się duże i małe kartofle razem, rzucają do jednego garnka, polévają wodą, nieprzykryte stawiają się do ognia, i gotują póty, póki wierzchnie kartofle rozpękać się nie zaczną. — Przyczém to pierwsze złe zaraz, że się mniejsze kartofle rozgotują i zgniotą, dużo zaś większych wcale się nie ugotują, i jeszcze na pół twarde zostaną. Lepiej zrobi zatém rozsądna gospodyni, jeżeli kartofle przebierze, duże i małe w osobne garnki włoży, a duże o kilka minut prędzej do ognia przystawi, aby się jedne i drugie razem ugotowały. — Daléj szkodzi niezawodnie i nadto wody kartoflom, które smak przy tém tracą; dla tego trzeba tylko tyle wody dawać, aby jeszcze

wierzchnie kartofle pokryte nią były, a co jęj przy gotowaniu ubędzie, to od czasu do czasu dolaniem świeżęj zastąpić. Niektóre kartofle mają swój właściwy smak ziemny, któryby powinny przy gotowaniu utracić, a którego przecie zwyczajnym sposobem gotowane nie tracą. Radzi zatem roztropność, aby w s z y s t k i m kartoflom tylko się kilka mniut dać zagotować, potem tę wodę odlać, i w świeżo nalanęj gotować je do końca; wtedy tracą zapewne ten ziemny smak swój. Znacznie się jeszcze smak kartofel polepszy, kiedy się po kilku minutach gotowania trochę soli dorzuci w garnek. Niektóre gospodynie dołączają do tęg soli kilka szczypt kminku, albo kilka liści tymianu; komu się to podoba może robić, radzić tego jednak nie chemy, gdyż przez to bezprzecznie kartoflom nieco ich naturalnego smaku ubywa.

Mają się wszystkie kartofle w jednym garnku jednostajnie zgotować, to nie trza stawiać garnka d o a n i k o ło ognia ale n a d ogniem. Ztémw s z y s t k i e m nie dadzą te wszystkie sposoby gotowania takich zalet kartoflom, jakie im p a r n e gotowanie nadaje. Każde, najuboższe nawet gospodarstwo może tym parnym sposobem gotować; owszém zyska nawet na czasie i paliwie, jeśli zechce użyć na to dobrego żelaznego garnka. Najprostszy sposób gotowania tego jest taki: Naleje się blisko na cal wody do garnka, napełni go się potem kar-

toflami, pokryje wilgotną chustą zwierzchu i położywszy nato wszystko dobrze przystającą przykrywkę stawia garnek tak nad ogniem, aby płomień jego boków nie tykał, gdyż wtym razie garnek pęka zazwyczaj. — Chcąc jeszcze lepszy smak nadać kartoflom, wypada tylko je kilka godzin przed parnym gotowaniem należycie wymoczyć. Smaczniejszemi są jeszcze wszystkie, jakbądź gotowane kartofle, jeżeli się je przed wodnym, albo parnym warzeniem, suche do jakiego ile możności szerokiego naczynia włoży, dobrze przykryte na kilka minut nad ogień postawi, a przykrywkę naczynia od czasu do czasu przewietrza, aby tak pierwsze wychodzące z nich pary wypuścić. Po czém dopiero właściwie się gotują. — Można parne gotowanie jeszcze czysciejszém zrobić, jeżeli jest drugie dziurkowane dno w garnku, (albo téż sama sić druciana) żeby kartofle nie w wodzie, ale całkiem suche leżały.

2. Kartofle w mundurze po amerykańsku.

Gotują się kartofle 3 — 4 minut w posolonej nieco wodzie; daje potem zamiast gorącej wody zimną, rzuca niegaszonego wapna ilości jednego laskowego orzecha, (w stosunku do 8-10 funtów kartofli) odlęwa po dostatecznym ugotowaniu wszystką wodę i garnek 3—4 minut przy ogniu jeszcze zostawia, aby należycie wyschły.

3. Zupa kartoflana:

Obiera się sześć albo najwięcej ośm surowych kartofel, i posoliwszy w wodzie do ognia przystawia. Kiedy się już ugotują na miękko, że się aż sypią, wtedy rozczynia się je ubitým jajkiem, i podług upodobania masła lub pieprzu dodaje.

Można téż wziąć do nich rosołu zamiast wody.

4. Podpalona zupa z kartoflanéj mąki.

Nastawiwszy w przód garnek wody lub rosołu do ognia, podpala się dwie łyżek kartoflanéj mąki w wołowej tłustości lub maśle, aż się zarumieni poczem się ta mąka do gotującego sypie rosołu, i do tego soli i imbiru dodaje. A dawszy mu się jeszcze z chwilę zagotować, naléwa się ten rosół nad cienko pokrajaną bułeczką.

5. Zupa kartoflana z zieleń.

Daje się pietruszki, marchwi, selerów do garnka, nalewa go wodą, posoli, dobrze przez dwie godzin gotuje, skrobie potém surowe kartofle, kraje je w kostki, przecedza nad nie ową poléwkę, i gotuje w niéj te kartofle; robi się dalej lekką maslaną podpałkę, zaprawia ją trochę zieloną pietruszką, podléwa tamtą poléwką, i dodawszy nieco pieprzu i muszkatołowego kwiatu do tego, dobrze zagotowywa. Kiedy już kartofle gotowe, przyrządza się wszystko nad grzankami z bułki.

6. Kartoflana zupa z zielelem.

Utrzeć cztery dużych gotowanych i obranych kartofli na tarku; pokrajać $\frac{3}{4}$ części jednej bułki w kawałki, wypiec je na maśle, jednak nie bardzo rumiano, utłuc potem w moździerzu, dać do kartofli, odwilżyć trzema miarkami rosółu (albo wody z masłem) i tak je smażyć. Kiedy się już wszystko nałóżycie przegotuje, wtedy trze się przez sito i przyprawia. Chcąc tę pojedynczą zupę mocniej przyprawić, trza tylko kilka selerów, trochę porów, pietruszki, i t d dodać.

7. Na inny sposób.

Pokrajać 8—10 średnich kartofel w kosteczki i w dobrym rosole zgotować na miękko; tymczasem podpalić kilka łyżek mąki w 5 łutach masła, podlać to rosółem, i dać wszystkiemu jeszcze dobrze zakapić.

8. Na inny sposób.

Ugotuj kartofle na miękko, utrzyj je potem na tarku, zagotuj w mleku, podpuść jajkiem, i wylej to potem na uskwarzone w maśle grzanki bułczane.

9. Na inny sposób.

Weź 2 funty cielecinny, $\frac{3}{4}$ funta chuděj szynki, trochę selerów, cybuli, pietruszczanego korzenia i marchwi, pokraj to wszystko w krążki, wyparz na półrumiano w maśle, dodaj garść mąki do tego

i zapraw to pół jusem pół bulionem, dołóż jeszcze kilka skórek z bóki, daj temu należycie zagotować, i przepuść przez sito. Potém ugotuj $1\frac{1}{2}$ funta obranych kartofli w bulionie, przecedź je także przez sito do zupy, przypraw ją jeszcze nieco cukrem i potrzebną miarą soli, niech się dobrze zagrzeje, a potém wyléj ją na pokrajaną bułkę.

10. Zupa z kartoflanými kluseczkami.

Upiec 10—12 surowych kartofli w gorącym popiele, obrać je i utłuc potém w moździerzu. Kiedy już potłuczone, dodaj do nich kawałeczek mięsa z kurczęciowej albo kapłunowej piersi, nato 6—8 żółtków, nieco muskatułowego kwiatu, pieprzu, utłucz to jeszcze lepiej, i potém dobrze zamieszaj. W przypadku gdyby ciasto zanadto grube być miało, można wsiąść trochę śmietany do niego. Teraz spuść małe kluseczki z niego do kipiącej zupy lub słonej wody, daj im z pół godziny tam kipiść, a mając je dawać naléj gorącego rosółu nato.

11. Na inny sposób.

Wziąć sypekich kartofli, zgotować je, obrać i utrzyć $\frac{1}{2}$ funta na tarku; rozrobić $\frac{1}{4}$ funta masła na pianę, wbić powoli cztery całe jaja do tego, dorzucić miękuszki z pół bułki, posypać wszystko mąką, posolić, zamieszać jeszcze z drobno posiekaną pietruszką i cybulą, zrobić z takiego ciasta

małe kluseczki, i wreszcie je na rosole zgotować. Rwie się jeszcze wydobyta kluseczka, to trzeba trochę mąki dodać.

12. Na inny sposób.

Ugotować 4 wielkie sypkie kartofle, obrać je i utrzyć bardo cienko na tarku; ubić kawałek masła wielkości jaja na pianę, przyprawić je nieco drobną usiekaną pietruszką, wrzucić do tego jedno całe jajo i trzy żółtka, zamieszać wszystko dobrze, a wreszcie wsypać do tego kartofle i posolić; zrobić potem małe jak orzech kluseczki z tego ciasta, włożyć je do cienko utartych bułek aby się ich dobrze obrały, wypiec ładnie na masle, dać do wazy, i polać zwyczajną kartoflaną zupą.

13. Kartoflana zupa z wątrobianemi kluseczkami.

Wziąć 8 dużych ugotowanych i obranych sypkich kartofli, i utarwszy je cieniutko zmieszać z $\frac{1}{2}$ funtém cienko także posiekanéj cielecój wątroby, z solą pieprzem i t. d., ubić około $\frac{1}{4}$ funta masła na pianę; zakłócić w tém do 4 łyżek cienkiej mąki, i daj do wszystkiego 4 żółtka, i dwa całe jaja; zrób potem ztój masy małe kluseczki, ugotuj je w dobrym rosole, a kiedy już gotowe przyrządź je i poléj kartoflaną zupą z zieleniną.

14. Zupa z pieczonými kartoflanými kluseczkami.

Ugotuj kilka pięknych kartofel, obierz je, i utrzój cieniutko na tarku. Potém ubij kawałek masła na pianę, dodaj do niego trochę drobno pokrajanéj zielonéj pietruszki, na te kartofle, i jeszcze tyle żółtków, aby się z tego nie bardzo twarde ciasto zrobiło, poczém posól to ciasto, i dobrze je zamieszaj. Zrób wreszcie małe kluseczki z tego, posyp je należycie okruszynami z bułki, i upiecz w słoninie. Dają się w dobrym rosole na wazę.

15. Na inny sposób.

Ubij $\frac{1}{4}$ funta masła, dodaj 4 żółtka do tego, kilka łyżek miękko zgotowanych utartych kartofel, i pianę z 4 białków. Nasyp jeszcze tyle mąki do tego, aby się lekkie ciasto ze wszystkiego zrobiło, rzuć okrągłe kluseczki do kipiącego rosółu, i daj im się z kwadrans zagotować. Mąkę nie można mocno mieszać, aby się kluseczki nadto słoninowate nie stały.

16. Zupa jusowa z kartoflami.

Gotowane i obrane kartofle trą się na tarce, i tyle z nich daje do jusu, aby ten dostatecznie zgęstniał; naléwa się go potém na przypieczone grzanki żytniego chleba. — Można téż jeszcze trochę

cienko pokrajanych selerów i porów miękko w bulionie zgotować, i do zupy przymieszać.

17. Zupa z kuropatwy z kartoflami.

Upiecz 4—5 kuropatew z trochę szynki, cybulą, i $\frac{1}{2}$ funtem obranych w talerzyki pokrajanych kartofel; pokraj potem piersiowe mięso w paski, i włóż je razem z $\frac{1}{2}$ funtem małych w jucie z 2—3 łutami cukru miękko i krótko zagotowanych kartofelek do wazy; utłucz kości w moździerzu, zmieszaj je jeszcze z temi, co się zostały w kaserolu gdzie się piekły kuropatwy, i daj zagotować wszystkiemu; potem przepuścić to przez sito, zagrzać na nowo, i przyprawioną solą i muszkatołową gałką, dać do tego co w wazie. Wypada jednak brać do tego zawsze mały szlachetniejszy gatunek cukrowych, migdałowych, albo orzechowych kartofli.

18. Nowa kartoflana zupa angielska.

Gotować $\frac{1}{2}$ funtu ryżu z $1\frac{1}{2}$ funtem wody aż się ryż zagotuje zupełnie. Potem wziąć 2 funty gotowanych kartofli, obrać je i utrzeć, rozpuszczając je przytém $\frac{3}{4}$ funtu mleka albo rosółu; zmieszać to z ugotowanym ryżem, dodać $\frac{1}{2}$ funta cieniutko pokrajanego chleba, potrzebnej ilości soli, przystawić wszystko do ognia, aby się przy nieustanném klóceniu dobry kwadrans gotowało; poczem się bierze od ognia, i aż do nalania nieustannie wciąż miesza.

Tą zupą mogą się wybornie ze sześć osób pożywić.

Kartofle na jarzynę.

19. Jarzyna kartoflana.

Obierają się nato surowe lub gotowane kartofle, krają w kawałki, przystawiają w rosole z pietruszką, a kto chce i z trochę majoranu i kminu do ognia, przyprawiają nieco pieprzem i należycie gotują.

20. Kartofle smażone.

Ugotować małych kartofel, obrać, przysmażyć na maśle lub inną tłustości w panewce, położyć je potem na jarzynę, albo zmieszać je z nią, i znówu wraz dalej smażyć. Kto lubi korzenie, może jeszcze trochę pieprzu, lub kminu, lub krajaną cybuli dodać. Niektórzy wolą surowo obrane kartofle smażyć.

21. Na inny sposób.

Obierz większe surowe kartofle, pokraj je w krawki, zgotuj je w osolonej wodzie przy częstym odszumowywaniu, i smaż je z małym dodatkiem krajaną cybuli i pieprzu, albo jeżeli nie chcesz i bez tego.

22. Na inny sposób.

Ugotować dobrych kartofel, obrać je, pokrajać w krawki, usmażyć w maśle albo tłustości rumiano,

podpuścić je potem niewielką porcją dobrze ubitej kwaśnej śmietany, i solą i nieco cukrem przyprawić.

23. Na inny sposób.

Ugotować bardzo sypkich kartofel w osolonej wodzie, obrać, pokrajać już ostygłe w krążki, podlej je tak pokrajane słodkim mlekiem (albo jak inni wolą masłanką), smażyć je potem powoli w płaskim jakim naczyniu w maśle lub też innej tłustości, i zwolna mlekiem po trochę polewać, aż się żółtawą skórka zwierzechu przypieka.

24. Na inny sposób.

Dać zgotowanym kartoflom wystygnać, czysto je potem obrać, pokrajać w talérzyki, przysmażyć rumiano na maśle lub innej tłustości z cebulą, i przyprawiwszy solą i pieprzem, obłożyć je kawałkami surowego, albo w następujący sposób sprawnego śledzia: Rozbiera się śledzia, kraje w kawałki, wysala jakiś czas w letniej wodzie, potem suszy na lannej chuście, w rozbitym jajku macza, posypuje po obu stronach bułką, i w przyrumienionym maśle żwawo i niedługo piecze, poczem jeszcze już na kartofle dany, przyrumienionym masłem polewa.

25. Na inny sposób.

Obrać ugotowane kartofle, pokrajać jeszcze półciepłe w krążki, podlać to należycie dobrą i

zwyczajnym sposobem przyprawioną piwną polówką, smażyć powoli w maśle albo tłustości, od czasu do czasu zlekka polówką tą skrapiać, póki żółtawej niedostaną skóreczki a wkońcu podług upodobania jakim korzeniem posypać.

26. Kartofle smażone à la gentilhomme.

Podlać dobrze ugotowane, czysto obrane, i jeszcze półciepłe w talerzyki pokrajane kartofle dobrem szodo (Chiaudeau) albo też ponczem o jajach, w mieszaj do tego cukru, cynamonu, i cienko posiekanych migdałów; daj się temu wszystkiemu powoli w przyrumienionem maśle przysmażyć, podlej jeszcze kilka razy podczas smażenia, oszczednie, jednak, aby się kartofle zanadto nie rozlażły, ale coraz mocniej rumieniły i przypiekały, potem je przypraw obficie cukrem i cynamonem posypawszy. Kilka gorzkich, drobno posiekanych migdałów maja tej mieszanie wiele przyjemnego smaku dodawać.

27. Kartofle z jarmużem.

Posiekać zaparzony czerwonawy jarmuż; udusić go w maśle i rosole, tak jednak, aby się nie stał za nadto suchym i gestym. Oraz obrać malenkie ugotowane kartofle, obrócić je kilka razy wtyglu w nieco gorecego masła, zmieszać je potem z tym gorecym jarmużem i oboje jeszcze raz zagotować.

28. Kartofle z grochem.

Ugotować dobrego grochu na miękko, utrzyć go i na bok odłożyć; w tymże czasie pokrajać też dobrych ugotowanych i obranych kartofli, przysmażyć kilka rozkrojonych cebul na maśle lub tłustości rumiano, połać to kilka warzéchami mięsnego rosółu, zagotować jeszcze raz te kartofle z cebulą, wymieszać potem groch z kartoflami, i oboje razem zwolna jeszcze z godzinę gotować.

29. Kartofle z pęcakiem.

Gotować jęczmiennych krup w rosole lub wodzie z masłem na mięciuchno, rozbić je dobrze, umieszać z wypłukanymi obranymi kartoflami póki się aż doskonale nie rozmiękną, i cała potrawa należytej gęstości nie nabierze. Kilka kawałeczków selerów dorzuconych do garnka dodają coś przyjemnego smaku.

30. Kartofle z marchwią.

Zagotować marchew w rosole do połowy, dodać potem obranych, pokrajanych i czysto wymytych kartofli do niej, daj się im razem z posiekaną pietruszką i trochę masła gotować, a przed samém daniem polój przyrumienioném masłem, słoniną albo jaką inną tłustością. — Niektórzy gotują też najprzód same kartofle, zcedzają od nich wodę i z gotowaną już albo na wpół tylko przegoto-

waną marchwią mieszają; poczem się jeszcze razem gotują i jakim korzeniem zaprawiają.

31. Kartofle z pasternakiem.

Przyrządzenie takim samym sposobem.

32. Kartofle z pietruszczanym korzeniem.

Tak samo.

33. Kartofle z rzepą.

Tak samo.

34. Kartofle z kalafiorami.

Tak samo.

35. Kartofle z ryżem.

Gotować $\frac{1}{2}$ funta ryżu w wodzie tak długo aż napęcznieje, odlać wodę potem, i dać mu wystygnać. Podczas tego ugotować kartofle, obrać je i zdusić w chuscie na miazgę, mieszać je z zimnym już ryżem, dodać jeszcze trochę masła i zagrzawszy wszystko w gorącym maśle dawać.

36. Kartofle z séréem parmezańskim.

Główne przyrządzenie też same, jakie przy powyższem mieszanianiu ryżu z kartoflami, tylko że się tutaj zamiast masła trochę rosołu doléwa, wszystko trochę przysmaża, okrągłe mu się formę nadaje,

i wkrótce przed jedzeniem dobrze parmezańskim séréem posypuje.

37. Kartoflany ryż z mlékiem.

Główne przyrządzenie jak poprzedzające, tylko że się nie smaży w rosole ale dobrém mléku, a jakiś czas przed dawaniem dobrze cukrem i cynamonem posypuje. Jeszcze smaczniejszą stanie się ta potrawa, jeżeli się zamiast mléka dobrej słodkiej albo kwaśnej śmietany weźmie. — Czasem zamiast śmietany i świeżą maślanekę się daje. — Inni znowu duszą tę potrawę w mocném winie; inni jeszcze w araku albo rumie, przyczém naturalnie nie może się téż obejść bez korzeni i cukru.

38. Kartofle z mlékiem.

Ugotować, obrać i pokrajać kartofle; rozpuścić świeżego masła na ładu; na każdy funt kartofli $\frac{1}{2}$ miarki dobrego mléka, wlać w roztopione masło; wrzucić tam nato kartofle, i póty nad niewielą węglami dusić, aż wszystko nieco zgęstnieje. — Kto tę potrawę smaczniejszą jeszcze mieć pragnie, ten jéj może dodać utłuczonych migdałów, rodzynków, cytryny i t. d., albo też samego tylko cynamonu z cukrem.

39. Kartoflana papka. (Kłócone kartofle.)

Przystawić czysto obranych i wkrażki pokrajanych kartofli w wodzie do ogina, zgotować je na

miętko, a potem tak rozklócić, aby się z nich formalna papka zrobiła, i solić wciąż przy klóceniu. Czasem się daje dotego smażonej w maśle lub słoninie cebuli, czasem téż samego przyrumienionego masła, czasem się téż bez wszelkiej przyprawy dają. Niezły smak daje temu i cienko tłuczony tymian: niemniej i zielona, drobno posiekana pietruszka.

40. Na inny sposób.

Wymoczyć dobrze kilka razy surowo obrane i pokrajane kartofle nim się mają gotować; albo téż odlać tylko pierwszą wodę, w której się zaczęły gotować, i w świeżej je dogotować do końca; co zrobiwszy postępuje się z klóceniem, soleniem i t. d. jak przódy i posypuje papkę małemi w jakiej tłustości usmażonemi bułczanemi kostkami.

41. Papka kartoflana duszona.

Przecedzić ugotowane kartofle, posolić należyte, dodać albo drobno posiekaną pietruszkę, albo jeżeli ktoś woli przysmażoną cebulę do tego, i udusić to wszystko w wodzie, albo co zapewne mocniejszy smak temu daje w rosole nad węglami.

42. Delikatna papka kartoflana.

Obrać najlepszego gatunku sypkich kartofel, przystawić je w wodzie do ognia, dobrze ugoto-

wać na miękko, odlać potém wodę, utrzyć albo ugnieść kartofle w jakim mosiężném albo blaszaném naczyniu na miazgę, dać to na rądel, do tego dobry kawałek świeżego masła i nadto tyle śmietany, ile potrzeba aby z tego nad ogniem gęstą papkę urobić; zaprawia się ta papka solą: muszkatem (albo téż cukrem i cynamonem) a dając tę na stół pokłada się zwierzchu karmenadłami, kottletami etc.

43. Papka kartoflana pana Rumohr.

Zagotować obrane, pokrajane, i kilkakrotnie zawsze świeżą wodą dobrze wymoczone kartofle, z dużo soli w wodzie póki nie popękają, i odlać pozostałą jeszcze wodę do szczytu. Jeszcze je potém z półgodziny niedaleko ognia zostawić, i zamieszać od czasu do czasu, aby się nie przesuszyły. Na końcu rozpuścić je wodą albo rosołem, dodać masła, i nadać formę i korzeni, jakie się komu podoba.

44. Papka kartoflana zielona à la

Rumohr.

Zrobioną opisanym dopiero sposobem papkę zaprawia się mieszaniną z szpinaku, szczawiu, trybulki, portulaki, pietruszki (zawsze szpinaku tyle, ile tamtego ziela razem) które się w mocnym rosolu rozgrzewają, i ładnie zielono przypra-

wione tak siekają, aby nie straciły soku. Potém wziąć dwa razy tyle kartoflanej papki, ile wszystkich zioła swoją soczystością wynoszą, i precedzić wszystko razem przez grube sito, albo metalowy druszlak. Precedzoną tak papkę przystawić znowu z kawałkiem masła do ognia, posolić należycie, niedać się jój jednak gotować, tylko mocno nawskrós rozegrzać, odsunąć potém naczynie, i trzymać aż do dawania przykryte.

45. Papka kartoflana na kwaśno.

Ugotować kartofle w wodzie, odcedzić potém starannie tę wodę, a kartofle dobrym winnym octem przekłócić na papkę. Reszta przypraw podług upodobania; muszę jednak dodać, że cokolwiek miękko udynstowanej cebuli, albo wyciśnięty sok z niej, jeszcze smaczniejszą tę potrawę robią.

46. Papka kartoflana à la Duchesse d'Orleans.

• Sposób niniejszy polęga natém, aby parą i w łupach zgotowane kartofle najlepszego gatunku, po ich czystém obraniu przepuścić przez cedzidło, otrzymaną tak masę miernie muszkatem, cynamonem, gwoździkami, cukrem i t. d. przyprawić, i powoli nad węglami w burgundskiem lub inném czerwonym winie dynstować.

47. Papka kartoflana à la Duchesse de Berry.

Przyrządzenie to samo co powyżej, tylko że się zamiast innych korzeni wanilię i cukru dodaje, a papkę w szampańskim winie (najlepiej Oeil de perdrix) dynstuje.

48. Papka kartoflana à la Lord Nelson.

To samo przyrządzenie jak wyżej, z tą jedną różnicą, że się zamiast owych korzeni trochę Cayeńskiego pieprzu i t. d. daje, a papkę w najlepszym grogu z dobrego rumu albo araku dynstuje.

49. Papka kartoflana à la Comtesse Rossi.

Namoczyć kartofli najlepszego gatunku na kilka godzin, starannie je potem wysuszyć, dobrze na parze zgotować, obrawszy czysto przez cedzidło przepuścić, i w bardzo dobrej różanej wodzie, dużym kawałkiem cukru osłodzonej, dynstować. Daje się papka na półmisku szerokim, i ubiera różanym i pomarańczowym kwiatem. — Jeszcze delikatniejszą staje się ta potrawa, jeżeli się dynstując, niekiedy łyżkę dobrej śmietany doleje.

50. Papka kartoflana à la Matelot.

Przyrządzenie jak w poprzedzającym przepisie: ale zamiast różanej wody i cukru dodaj dobrą por-

cię utartego śledzianego mléczu z drobniutko posiekaném szledzianém albo sardelowém mięsem, i jakim mocnem korzeniem, i dynstuj tę masę powoli w tegim rosole, umaszczonym niewielkim kawałkiem masła.

51. Papka kartoflano à la Biscayenne.

Przyrządzenie jak wyżej; tylko że się zamiast śledzia lub sardelów, gotowanego sztokfiszu jak najcieniiej sieka, tę siekanke z papką umiesza, i wszystko potem w dobrym rosole dynstuje.

52. Papka kartoflana à la lady Morgan.

Wziąć równą mieszaninę kartoflanego i jabłecznego kompotu, i z cukrem, hiszpańskimi rodzynkami, trochę cynamonu, albo inném jakim podług upodobania korzeniem w maladze, frontignani t. d. albo jakim bądź słodkim tegim winie dynstować, i dając dopiero na stół, ładnie, krajanemi chińskimi jabłkami (apelcynami) to ubrać.

53. Kartofle z jusem.

Bierze się takich kartofli, które się w gotowaniu nie rozpadają, obiera je surowe, i kładzie do małej okrągłej formy, wielkości dużego włoskiego orzecha. Potem smaży się je w maśle rumiano, ciągle je przy smażeniu obracając, i kładzie same bez masła do kaserolu innego, gdzie trochę

mąką posypują, dobrym jusem podlewają, kilka razy zagotowują, a potem ze sztućkamięsa, albo baraniną dają.

Inaczéj jeszcze kraje się je w talérzyki, przysmaża przy ciągłym obracaniu, daje bez tłustości do kaserolu, poléwa jusem i trochę octem, a potem kilka razy z cytrynową skórką zagotowuje.

54. Kartofle z pietruszką.

Podpuścić drobno posiekaną pietruszkę masłem nad ogniem, polać bulionem, przydać surowo obranych, i wkrażki pokrajanych kartofli dotego, i przyczyniwszy jeszcze trochę kminku i soli, razem na miękko zgotować.

55. Kartofle przysmażane.

Obrać kartofle surowo, i dać do takich okrągłych foremek, jakie się pod 53. opisało. Potém przyrumienić dobrą porcję masła w panewce, i włożyć tam kartofle, aby się przy nieustanném nad mocnym ogniem obracaniu, w 6—8 minutach upiekły. Robią się przed samém dawaniem, i dają do pieczystego, albo roztopiwszy trochę lodów i nieco w nich kartofle omoczywszy, około zieleniny kładą.

56. Legumina kartoflana.

Ubij $\frac{3}{4}$ funta masła z 16 żółtkami na pianę, dodaj do tego $\frac{1}{2}$ tłuczonego cytryną zaprawionego

cukru i trochę cynamonu, mieszaj to półgodziny przyczyn nadto 1 funt gotowanych i na tarce utartych kartofli, pianę z 8—10 jaj: 2—3 łyżek słodkiej śmietany, i upiecz tę leguminę w kaserolu.

57. Kartofle nadziewane.

Wziąć surowych kartofli, wyrznąć z nich dwa wielkie jak poprzeczny palec kawałki, wykłuć jednym wykłuwaczem, którego okrągłość wielkości dwuzłotówki dochodzi, większy, drugim zaś mniejszym, mniejszy, aż blisko drugiej strony sięgający dołek, wyjąć wykłuty tak ośródek, aby się kartofle podobne do kubka zrobiły, wyciąć je w ząbki, nadać im ładny kształt różnaitemi wyrzynaninami, potem upiec je żółto w gorącym oleju albo piekarskiej tłustości, nadziej jakim bądź dobrze tylko jajami przyprawionym delikatnym ragutem albo delikatną siekanką, włóż je do kaserolu, daj trochę tłustego bulionu pod nie, i postaw jeszcze na kilka minut do gorącego pieca.

58. Ragut kartoflany.

Postawić zgotowane, obrane i wkrażki pokrajane kartofle na jakie ciepłe miejsce; rozgrzać masła (po 3 łoty na 1 funt kartofli) w tyglu; przymieszać do tego drobno posiekaną cebulę, trochę czosnku i pietruszki, wszystko razem udusić, aby się lekko przyrumieniło, potem masło trochę mąką

posypać, włożyć do niego kartofle, polać to ile się podoba octem, szklanką wina albo rosółu, i tak razem jeszcze zpółgodziny dynstować. Można też wziąć słoniny zamiast masła, i nie co ją pieprzem przyprawić. Soli nie szczędzić.

59. Kartofle do chleba.

Gotować kartofle póty tylko, póki się nie da łupka z nich obrać, obierać je, pokrajać w krążki grubości palca, przepiec masłem, smalcem albo olejem, utrzyć potem dobrze jakim wałkiem na gęstą masę, i należycie przytém posolić. Przyprawiona tak masa, osobiwie jeżeli w nią masło wchodzi jest tak dobrą do chleba, że może masło zastąpić. Ale przyjemniejszym będzie jeszcze smak jój, jeżeli ją można dobrze z borsdorfskimi jabłkami wymiesić.

60. Kartofle à la prince Pückler-Muskau.

Obrać zwyczajnym sposobem ugotowanych kartofel, pokrajać w talerzyki, posiekać trochę pietruszki, cebuli, położyć to razem z kartoflami, oraz solą i pieprzem w przyrumienione masło do kaserolu, często tamtę masę obracać, i dobrze się jój dać przysmażyć. Tymczasem zaś rozbić kilka żółtek w occie, utrzyć trochę czosnku na talérzu, wylać na to ubite żółtka a wreście, kiedy się już przysmażyła ową kartoflaną masę.

61. Kartofle na sposób provençałski.

Roztopić w kaserolu kawałek masła z trzema łyżkami oleju, dorzucić pokrajaną skórkę z pół cytryny, zielonéj pietruszki, porów, soli, pieprzu, muszkatołowéj gałki, i trochę mąki, a kiedy się to wszystko zagrzeje, pokrajać do tego zgotowanych, poćwiertowanych kartofli. Zamieszać to wszystko razem dobrze, jednak nie zagotowując, a mając dawać na stół, jeszcze nato sok z jednéj cytryny wydusić.

62. Kartofle pieczone.

Gotują się kartofle w posolonej wodzie, obierają, a potem z solą, utłuczonym pieprzem, i muszkatołową gałką żółto na maśle pieką.

63. Kartofle ze śmietaną.

Wziąć kawałek masła, łyżkę pięknej mąki, soli, pieprzu, muszkatołowéj gałki, pietruszki i porów, i zamieszać to w półkwarcie masła nad ogniem, aż się nie zagotuje; potem dorzucić do tego gotowanych w drobne krążki pokrajanych kartofli, i dawać gorąco na stół.

64. Na inny sposób.

Pieką się jak przody na maśle, ale jako korzenia dodaje się jeszcze pietruszki i porów, a na końcu wszystko sokiem jednéj cytryny poléwa.

65. Na inny sposób.

Inaczej jeszcze, bierze się gotowanych kartofli, obiera, drobno kraje, i z drobno téż pokrajaną słoniną w jednej panewce przysmaża; kiedy się już zaczęła przypiekać trza je połać śmietaną, i troche jeszcze dać zagotować.

66. Kartofle z siekanką.

Biorą się kartofle i odwarzywszy je i obrawszy, trą tak okragło na tarku, aby miały wielkość włoskiego orzecha. Dalej ubija się śmietany na pianę, dodaje kilka żółtek, otarte resztki kartofel, troche cienko pokrajaną cebuli i soli. Zamieszawszy to wszystko, rzuca się kawałek téj siekanki w okrop, aby widzieć czy się trzyma razem, jeżeli nie, tedy dodaje jeszcze więcej żółtek do tego, omaszcza nią na około kartofle, aby odzyskały swą wielkość, i zagotywuje kilka minut w rosole.

Sos się robi tym sposobem: Umieszać ładnie kawałek masła z łyżką mąki i kilkoma żółtkami, podlać to rosółem w którym się gotowały kartofle, zamieszaj sos ten nad ogniem, i wyléj go nad wyjęte kartofle.

67. Na inny sposób.

Obierz kilka wielkich na miękko zgotowanych kartofli i utrzyj je na tarku. Ubij ćwierć funta masła

na śmietanę, przymieszaj kilka jaj, a potem kartofle z solą. Pokraj oraz kawałek szynki, kawałek cebuli, zielonej pietruszki i gwoździków drobnutko, zrób z kartoflanego ciasta okrągłe klusy, wygnieć w nich dołek, pokryj dołek, umocz te klusy w ubitych jajach, posyp je okruszynami z bułki, i upiecz w słoninie.

68. Na inny sposób.

Obierz dobrych zgotowanych kartofli, i daj im wystygnać; potem odkrój z nich po kawałku, aby mogły stać na półmisku. Odkrój też i z gory wierzchołek, i wydłubaj ostrożnie. Pokraj pieczonęj cielęciny w małe kostki, zrób trochę sosu z masła, włóż do niego cielęcinę, zgotowanych i pokrajanych szparagów, ogonów rakowych, i trochę muszkatołowego kwiatu, niech się to smaży aż się sos nie zagotuje. Teraz napełń tym faszem (nadzieniem) kartofle, pokryj je znowu wierzchami, postaw na półmisku, polój kwaśną śmietaną, obłóż kawałeczkami masła, i daj nad węglami przypiec.

69. Kartofle z jajami.

Ugotuj 6 jaj, i pokraj je w talerzyki; tóż samo zrób i z sześcioma zgotowanymi kartoflami. Daj napółmisek kilka kawałeczków masła, trochę kwaśnej śmietany, połóż kartofle z jajami nato, i posoliwszy posyp to okruszynami z bułki. Na wierz-

chu połów téż kawałeczki masła, polój téż smietaną, i upiecz to ładnie nad węglami, których także i z góry nad tém pieczywem nałożysz.

70. Kartofle z kwaśnym jajczanym sosem.

Umieszczaj kawałek masła z kilkoma jajami i mąką, dolój dotego rosołu i winnego octu, dodaj soli i muszkatołowej gałki, i dobrze wszystko nad węglami wymieszaj. Potém przyczyn jeszcze ugotowanych i obranych kartofli, aby się jakiś czas zagotowały w tym sosie. Dając tę potrawę na stół, można ją jeszcze przyrumienioném masłem polać.

71. Kartofle w maślanym sosie.

Skrobie się kartofle, kraje w ćwierci, gotuje i zimną wodą zléwa. Podpala się mąki w kawałku masła, daje kartofle i chochlę rosołu do tego i powoli gotuje. Pokładają się kotletami lub kiełbaskami.

72. Na inny sposób.

Obierz ładnych dużych kartofli, i pokraj je tak, aby miały formę gęsiego jaja, potém je na miękko w solonej wodzie ugotuj. Zagrzój kawałek masła, podpal w niém mąki, wbij kilka żółtek do tego, dodaj trochę śmietany i rosołu, i mieszaj

póki nie skipi. Potem wyłóż kartofle na półmisek, i polój je sosem, albo daj kartofle na serwetę a sos do filiżanki.

73. Kartofle à la Trappiste.

Utrzej cieniutko na tarku 24 łoty dzień przody ugotowanych i obranych kartofli, zamieszaj 8 złotych z 6 łotami cukru i 4 łotami migdałów (między którymi może być 6 gorzkich) i urabiaj to przez dobry kwadrans, daj potem ową kartoflaną masę do tego, a zrobiwszy jeszcze pianę z 6 ubitych jaj do wszystkiego, piecz to w jakiej formie około pół godziny, a upiecze się bez masła i smalcu. Na stół daje się ta potrawa albo na sucho, albo jakim sosem na wierzchu, np. winnym, wiśniowym, malinowym, pożyczkowym lub innym.

74. Kartofle na mleku.

Pokrajać 12 odwarzonych kartofli w grube kążki, i ugotować je w mleku, tak jednak, aby się nie rozpadły. Potem dodać do tego kilka kawałeczków masła i filiżankę śmietany, i piec to prędko w kaserolu. Po krajach półmisku można dać jaj ubitych.

75. Purée kartoflany.

Oskrob surowe kartofle, oblój je kipiącą wodą, i gotuj je w niej aż się porozpadają. Dodaj

do tego soli i muszkatu i rozduś kartofle tak warzą, aby się całkiem miękko utarły. Teraz podpuść to jeszcze kawałkiem masła, wyłóż na półmisek zapiecz gorącym masłem z usmażonemi w niem okruszynami z bułki.

76. Kartofle z rosołem.

Oskrobawszy je, opłukawszy, pokrajawszy w talerzyki przystawić w zimnej wodzie do ognia i dać im zakiepieć. A odlawszy potem tę wodę przyprawić je tłustym rosołem, okruszynami z bułki i pieprzem, i tak dawać.

77. Kartofle z musztardą.

Obrać kartofle, pokrajać i ugotować w posolonej wodzie, potem ćwierć funta masła przyrumienić, musztardy do niego dodać, octem przepuścić i wylać to wszystko na kartofle.

78. Kartofle popolsku.

Wziąć średnich kartofli, obrać je i w saletrówce zagotować, a wyłożywszy na półmisek polać gorącym masłem wraz z przysmażoną pokrajaną cebulą.

79. Młode kartofle z okruszynami z bułki.

Obierz młode kartofle surowo, i daj z godzinę w zimnej wodzie poleżeć. Na pół godziny przed

dawaniem postaw te kartofle w posolonej wodzie do ognia, ugotuj prędko na miękko, przypiecz na maśle drobno posiekanej cebuli, połóż kartofle na półmisku, posyp delikatnemi w maśle przysmażonemi okruszynami, polój jeszcze gorącym masłem, i dawaj prędko na stół.

80. Kartofle na twardo.

Ugotować kartofle w łupach, i natychmiast po zgotowaniu jak najprędzej obrać, a potem jeszcze gorące w kawałku masła, z drobno posiekaną pietruszką, i trochę rosołu przysmażyć, obracając je kilka razy w smażeniu.

Niektórzy biorą zamiast rosołu kwaśnej albo słodkiej śmietany, albo prostego mleka, albo nawet maślanki, przyczem jednak już niedają pietruszki, a krótko przed dawaniem ich nastół trochę cukru i cynamonu do kartofel wrzucają.

Nakażdy sposób trzeba uważać, aby kartofle nie wystygły przy obieraniu, żeby owszem jak najgorętsze mogły być dane do masła, gdyż inaczej staną się twarde i niesmaczne.

81. Kartofle smażone.

Wziąć miękko zgotowanych i obranych kartofli, pokrajać w cieniutkie krążki, i dać w gorące masło do kaserolu. Na kwadrans przed dawaniem

połać je kwaśną śmietaną, i dać czas jakiś jeszcze dusić.

82. Na inny sposób.

Zgotuj i pokraj 10—12 kartofli w krążeczki. Zagrzój 4 łyty masła albo słoniny w kaserolu, nakraj dotego drobno małą cebulę, i daj jej się przyrumienić w tłustości. Potem daj kartofle do tego, i duś je tam z półgodziny; nie trza ich często obracać aby się dobrze przypiekły.

83. Na inny sposób.

Pokrajać surowo jeszcze obrane kartofle w kostki, i udusić je na miękko w maśle i zielonej drobno pokrajanej pietruszce; potem posypać trochę mąką, dolać rosołu, i dusić jeszcze aż do dania ich na stół.

84. Kartofle z majeranem i słoniną.

Pokrajawszy ugotowanych i obranych kartofli w krążki, pokraj też trochę słoniny w kostki, przypiecz ją trochę, zapraw mąką, drobno posiekanym majeranem i tymianem, polój rosołem, wreszcie dodaj kartofli, daj się zagotować wszystkiemu i wyłóż. Robi się ta potrawa i rumiano, dodawszy dobrego bulionu z sardelami. Można też płaskopokrajanej i w maśle przysmażonej cebuli dać na nią.

85. Jarzyna z kartoflanój naci.

Po wielu kuchniach nazywają przeciąg od wielkanocy do św. Jana chudym kwartałem, dlatego, iż się już zachowane przez zimę jarzyny kończą, a nowe tylko powoli wracają. Aby więc temu niedostatkowi zapobiedz; trzeba nie samym szpinakiem i zimową jarzyną zaopatrzyć swój ogród, ale zaraz po wielkanocy kilka grządek kartoflami zasadzić, które około zielonych świąt już siekane być mogą. Przyнося one tę korzyść, że zacząwszy od tego czasu można brać jedną część téj młodej zielonój naci z każdego krzaku, i ją jako jarmuż przyprawiać. To jest: parzy się ją albo gotuje, wyciska potem jak jarmuż, sieka się drobno i zupełnie tak, jak inne zieleniny przyrządza. Doświadczenia dowiodły, że taka zielenina bywa deleko tęższą i smaczniejszą niż szpinak.

86. Kompot kartoflany.

Obrać surowych białych kartofel w drobne kawałeczki, pokrajać, splukać, zagotować, a potem wodę tę odlać; daj im potem jeszcze w gorącej wodzie zakiepieć, odlej trochę z téj wody i ukłuć kartofle na miazgę, poczem się dopiero gorącym masłem z przypieczoną w niej cebulą zléwają.

87. Na inny sposób.

Robi się ten kompot jak poprzedni, tylko z tą różnicą że się kartofle gotują na mleku, przepuszczają przez druszlak i przepędzają jajami. Można je też posypać cynamonem lub cukrem zamiast cebuli.

88. Na inny sposób.

Ugotować surowych i w kawałki pokrajanych kartofli, odcedzić z nich wodę a odcedzoną zastąpić inną gorącą, w której się już zupełnie dogotowują. Teraz daj octu, kilka kawałków cebuli i łyżkę rumiano podpalonej mąki do panewki, niech się wszystko zagotuje, poczem dołóż tam kartofli, i na miazgę rozetrzój; jednak mogą także i w kawałkach pozostać.

89. Na inny sposób.

Dwie kwarty mleka, dobra filizanka najpiękniejszej kartoflanej mąki, 4—5 całych jaj, trochę cukru i cynamonu, dadzą razem duży półmisek papki, która nawet samą papkę z pszenicznej mąki przenosi. Kartoflaną mąkę podbija się najprzód w zimnym mleku z jajami; potem dopiero doléwa się resztę gotującego mleka ciągle wszystko mieszając. Stawia się potem zdaleka na chwilę od ognia, a wnet papka gotowa.

90. Kartofle z jajczanym sosem.

Wziąć surowych kartofli, obrać, pokrajać w kostki, ugotować na wodzie a gdy zaczną kipieć odebrać; podbić tymczasem stosowną ilość żółtek trochę kartoflanej mąki i tłuczonego cukru w occie; postawić to nad węglami i tak długo mieszać aż póki się nie zagrzeje i zgęstnieje. Odląć więc wodę z kartofli, przyprawić je prędko i wreszcie jajcznym sosem oblać.

91. Kartofle z śledziowym sosem.

Obrać ugotowane kartofle i trzymać je ciepło; tymczasem przysmażyć selerów lub delikatnej cebuli w maśle z nieco mąki rumiano, wymoczyć jednego śledzia, wybrać z niego ości, drobno posiekać, w winie albo occie zgotować, rozbić na żółtkach, masę tę przez druszlak przecedzić, nad miernym ogniem przy ciągłym mieszaniu aż do kipienia gotować, i tak przyrządzoną na pokrajane w krążki kartofle wyłożyć.

92. Kartofle z musztardowym sosem.

Naléj równą ilość wina (białego) i wody do glinianej ryneczki, dodaj przyprawionej musztardy posolonego masła, utłuczonego cukru, i trochę podpalonej nieco mąki do tego, zagrzéj tę mieszaninę nad węglami aż do kipienia, i wyłóż ją tak na zgotowane, obrane i w krążki pokrajane kartofle.

93. Kartofle z jabłkami.

Natę koniec gotują się obrane, i poćwiertowane jabłka jakiego mięsistego gatunku z trochę wody, jak gdyby się miały rozgotować na papkę; mieszają się dotego, gotowane, w krawki pokrajane kartofle tak, aby mniej więcej $\frac{2}{3}$ jabłek i $\frac{1}{3}$ kartofli był w garnku, przyczynia się jeszcze trochę soli i cynamonu (niektórzy także trochę masłem podpalonej mąki) i zagotowuje tak razem.

94. Sos kartoflany.

Obierz cztery albo pięć surowych kartofli średniej wielkości, pokraj je w małe kostki, podpraw potem trochę mąki masłem lub gęstą tłustością, włóż do niej te kartofle z nieco zielonej drobno posiekanej pietruszki, a gdy się to razem już na miękko udusi, polej to rosółem. Daj nareszcie trochę szafranu i dwie łyżki kwaśnej śmietany do tego, i daj mu jeszcze kilka razy zakiepieć.

95. Papka kartoflana.

Biorą się surowe kartofle, skrobia, gotują w słonej wodzie, póki się nie rozpadną, potem kłóca, podprawiają jednym jajem i mąką, a na koniec dodaje się do nich kawałek masła, i nieco pieprzu. Skoro kartofle zmiękną, można je zamiast wody, która się wtedy odlewa, podbić jajami i

mlékiem. Równie można téż podług upodobania i trochę selerów narznać między surowe kartofle, i razem im dać gotować.

96. Papka z kartofli ze śmietaną.

Wziąć 9—10 łótów kartoflanej mąki i podbiwszy ją kwartą śmietany, dodać soli i cukru, zagotować pilnie mieszając, i zaraz dawać nieco pachnącym cukrem posypawszy.

97. Kartofle z musztardą.

Obrać, pokrajać i ugotować w słonej wodzie kartofle; przyrumienić ćwierć funta masła, dać kwatérkę musztardy z nieco octem do tego, i tém kartofle zaprawić.

98. Jaja z kartoflami.

Gotują się jaja na twardo, i krają w krążki; także i sześć ugotowanych kartofli się kraje. Potém daje się kilka kawałków masła na półmisek, trochę kwaśnej śmietany do tego, kładzie na to kartofle z jajami, wreszcie solą i utartą bułką posypuje. Zwierzchu dają się kawałki masła, potém kwaśną śmietaną poléwa, stawia wszystko na węgle, kładzie węgli na wierzch, i tak ładnie żółto przypieka.

99. Sos kartoflany.

Obierają się 4—5 surowych kartofli, i w kostki krają; potem dają do biało podpalonej mąki, z trochę drobno pokrajanego majeranu, całego pieprzu itd. i podpuszczają rosółem.

Na koniec przychodzi do tego jeszcze trochę szafranu i dwie łyżek śmietany.

100. Kartofle z solą.

Te robią się tym sposobem iż się obierają, w słonej wodzie gotują, na półmisek dają, i masłem z przysmażoną w niem cebulą zlewają.

101. Kartofle w maślanym sosie.

Obierają się, krają w ćwierci, zagotowują i zimną wodą zlewają. Dusi się trochę mąki w kawałku masła, dodaje pietruszki, kartofli i pełną chochlę rosółu, i gotuje powoli. Na wierzch kładą się karbonady (kotlety) lub kiełbaski.

102. Mieszana jarzyna.

Bierze się dużej ogrodowej marchwi, kalarepy i kartofli, płucze się, i dłubaczkami małe z tego gałki urabia.

Zagrzewa się trochę masła w kaserolu, i parzy w nim jarzynę trochę zielonej, pokrajaną pietruszki dodawszy; potem się jeszcze nieco mąką

oprusza, poléwa rosołem, kładzie cukru, tak długo dynstuje, póki nie zmięknije, i trochę sosu zatrzyma. Dają się cielece karbonady do tego.

Kartofle do miesa.

103. Kartofle z śledziem na kręgu.

Robi się na blaszanym półmisku krąg z ciasta, kraje świeżo zgotowane kartofle w krążki, i kładzie jedną z nich warstwę na krąg ten, posypuje to gotowaną i drobno posiekaną szynką, w kostki pociętym śledziem, trochę kwaśnej śmietany nato, i tak kolejno dalej, aż się krąg ten wypełni z tem jednak, aby się ostatnia warstwa znowu z kartofli składała; nakoniec daje się trochę bulionu, i świeżego masła nato, i wsadza na półgodziny do gorącego pieca.

104. To samo na inny sposób.

Pokrajać świeżo zgotowane kartofle w krążki; uparzyć trochę cienko posiekaną cebulą i pietruszką w masle, przyczynić tych kartofli z zagotowaną i drobno posiekaną szynką, w kostki pokrajanym śledziem i trochę kwaśnej śmietany, i razem to wymieszać. Potém ubij 12 łótów masła z 8 żółtkami na pianę, dodaj $\frac{1}{2}$ funta utartych kartofli i ubite białka do tego, jako téż 2—3 łyżek śmietanki, i dobrze to razem wymieszaj; zrób znowu krąg z ciasta na blaszanym półmisku, nałóż go na palec grubości tą masą, daj

trochę tych pokrajanych kartofli na wierzch, i postępuj tak dalej, aż póki się krąg nie wypełni; poczem wygładź go z góry, i piecz ze trzy kwadransy.

105. Kartofle ze śledziem.

Ubić dobry półfunta masła, z 14 żółtkami na pianę, i dać do tego 1 funt kartofli, 2 z ości obrane i w kostki pokrajane śledzie, filiżankę śmietanki i pianę z 8 jaj. Chcąc, tę leguminę piec w naczyniu krążném, tedy można wziąć kilka jaj więcej.

106. Kluseczki z szynki.

Pokraj bułki w kosteczki, podpraw je 8 jajami i filiżanką kartoflanej mąki, dodaj 3 w kostki krajane i w ćwierci funta masła usmażone bułki, 1 funt zagotowanej, drobno posiekanej szynki, i nie wiele mąki, zamieszaj wszystko razem, zrób z tego kluseczki, zagotuj je w posolonej wodzie, i dawaj na stół z gotowanym owocem.

107. Kartofle à la Romaine.

Rozpuść $\frac{1}{2}$ funta masła, usmaż w niem cienko posiekaną cebulę; aż skóra ta zmięknije, dosyp kilka łyżek pięknej mąki, aby się trochę podpałała. Potem wyléj półkwarty słodkiej śmietanki nato, i zamieszaj nad ogniem; posól należyście przymieszaj 1 funt zgotowanej drobno posie-

kanéj szynki, potem $\frac{1}{4}$ funta utartego na tarku dobrego szwajcarskiego albo parmezańskiego séra, i ugniecionych 6 żółtek z jaj zgotowanych na twardo, oraz ćwierć funta drobno posiekanych sardelów. Tymczasem trza było jaki kaserol dobrze masłem wysmarować, i na spodzie krążkami odwarzonych i obranych kartofli wyłożyć. Nato dać całą ową masę, pokryć ją znowu grubo kartoflanemi krążkami, połąć wszystko trochę słodkiej śmietany, trochę masła dać nawierzch, i tak razem $1\frac{1}{2}$ —2 godzin wysmażać.

108. Kartofle à la Meklenbourg.

Początek przyrządzenia jak wyżej, aż do słów: „posól należycie.” Tu połóż do wysmarowanego dobrze masłem kaserolu warstwę ugotowanych i obranych kartoflanych krajanek, polój ją słodką śmietaną, daj na to warstwę sardelów z utartemi żółtkami, na to warstwę posiekanej szynki, znowu inną utartego szwajcarskiego albo parmezańskiego séra, na sér nową warstwę kartofli z śmietaną, i pokładaj tak dalej póki wszystko nie wyjdzie; a kiedy już wyjdzie, postaw kaserol do pieca, a zostawiwszy go tam ze dwie godzin wymieszaj doskonałą potrawę.

109. Grzanki z kartofel i mięsa.

Przyrządzenie jak pod N. 59, nie biorąc jednak oleju. Kiedy już kartofle należycie utarte, tedy przegnieść je z dobrą porcją drobno posiekanego mięsa albo posiekaną rybą, trochę korzenia, i kilka łyżkami rosółu; zrób z tego ciasta kluseczki lub paszteciki, posmaruj je masłem albo żółtkami, obróć je w mieszaninie cienko utartej bułki, drobno posiekaną pietruszką i soli, i piecz teraz z wolna na maśle, aż się przyrumienia.

110. Herriko.

Potrzeba nato 4 funty surowych, obranych, czysto umytych i w nie nadto cienkie krawki pokrajanych kartofel, i 2 funty mięsa, najlepiej nasoloną lub też i wędzoną wieprzowinę, która teraz się także w nie bardzo cienkie rznie krawki i soli. Kładź zatem do garnka, któryby się dobrze mógł zatkać, najprzód warstwę kartoflianych, potem mięsnych krajanek i t. d. póki się nie wypełni naczynie; tak jednak, aby na samym wierzchu była warstwa kartofel i jeszcze na pół cala próżnego miejsca, aż do pokrywki zostało. Teraz, niedodając już ani wody ani czego innego, zatkaj garnek dobrze przystającą pokrywką, zalep ją ciastem, albo połóż zamiast zalepienia kartkę papieru pod nią obwin go dobrze na około.

brzegów garnka i obwiąż. Potém postaw ten garnek do kociołka z wodą tak, aby tylko na 2 cale nad wodę sterczał. Dla ugotowania téj potrawy, potrzeba ją, od czasu kiedy się woda w kotle gotować zacznie (a powinna się już nie ustannie gotować) zostawić w niej blisko godzinę; nie szkodzi nawet dać się jéj tam i dłużej gotować ani otwierać zaraz garnek po zgotowaniu. Na końcu wysypuje się herriko na półmisek, i przyprawia pieprzem i drobno posiekaną cebulą. — Bardzo dobrze téż dać zamiast wieprzowiny pół wołowiny a drugą pół skopowiny.

111. Kartofle z kielbasami.

Obrać gotowane kartofle jeszcze za ciepła, pokrajać w cienkie talerzyki, przymieszać trochę drobno posiekanej cebuli, i niewielką porcyę kwaśnej śmietany lub rosołu; wziąć teraz to ciasto i rozrobić je dobrą porcyą drobnutko posiekanych przysmażonych kielbas z sosem, udusić całą otrzymaną tak masę w rostopioném maśle, połać ją znowu rosołem albo kwaśną śmietaną, przyczynić jakiego bądź korzenia i dać się wszystkiemu w małym sosie dosmażyć.

112. Pasztet kartoflany.

Zwyczajnie nie udają się kartoflane pasztety; mogą jednak udać się za pomocą właściwego aparatu,

który się w Anglii, w każdym prawie domu znajduje, a który i tutaj po sklepach, angielskie kamienne naczynia trzymających zaraz, albo za obstalunkiem mieć można. Oprócz tego może być także do budyniów i innego pieczywa użyty. Jest ten aparat albo z fajansu lub z gliny, i składa się z kilku części, to jest: czarki, do której się mięso daje, dziurkowatę pokrywki, którą się mięso przykrywa, i na której się kartoflane ciasto w jakiej bądź formie podług upodobania kładzie, i wreszcie rurki umocowanej w pokrywce śród ciasta nadół aż do mięsa zchodzącej, i do wyprowadzania pary przeznaczonej. Czarka jest albo okrągła albo podłużna, ku spodu w kształt lejka się zbiegająca; na 8 osób, jeżeli okrągła tedy 10 cali przecięcia w górze i na dole, jeżeli zaś podłużna 12 i 9 cali w górze, a 9 i 7 na dole mająca, mierzona po wypukłych stronach $4\frac{1}{2}$ cali, prosto zaś cośkolwiek więcej nad 3 cale głęboka. Dziurkowata pokrywka przystaje najdokładniej do czarki tak, aby w koło przyciskała jej krawędzie, i spoczywa na 4 po bokach tych krawędzi przymocowanych gałkach albo ustępach. Rurka parna ma 8 cali wysokości, $\frac{1}{3}$ cala szerokości, rozszerza się ku spodowi, aby dać miejsce klapce, i ma u góry dwa na przeciwko siebie leżące uszka. Na dole przyśrubowyuje się ta rurka właśnie na środek dziurkowatę pokrywki, co się najlepiej tak robi,

jeżeli się pokrywkę lub talerz na środku $\frac{1}{3}$ calu da grubszym, czop ten na klapkę lejkowato przewierci, i na swojej objętości śrubą opatrzy, która się do osady śruby dolnego grubszego końca rury stosuje, i tak wśrubowaną być może. Dla łatwiejszego wykonania tego, najlepiej dać zrobić pokrywkę i rurkę z czystej cyny albo mocno pobielanej blachy; przy prawdziwych jednak angielskich machinach, są i te części z kamienia. Chcąc robić samą potrawę trzeba wziąć wołowiny, albo cielęciny albo baraniny, i t. d. przyprawić zwykłym sposobem i zapełnić tém czaręką aż po te gałki, które pokrywkę dźwigają. Dodać wody i kilka łyżek masła (po 4 łoty na 2 funty mięsa). Potém wziąć sypkich i dobrze zagotowanych kartofel, i obrawszy i utarłszy je, zrobić z nich ciasto na masle, któremu także trochę utartego mięsa, rodzyneków; jaj i t. d. przymieszać można. Ciasto to kładzie się na dziurkowatą pokrywkę wkoło stojącej rurki, i daje mu się osobno na to sporządzoną wypukłą formą kształt równy i ładny. Po zdjęciu zaś formy daje do wypalonego pieca, gdzie się stosownie do gorąca w 1 albo $1\frac{1}{2}$ godziny wypieka, i przyjemną żółtą barwę dostaje. Podczas wypiekania, uchodzi wodnista para rosółu przez podniesioną klapkę i nie wsiąka więc w ciasto, które przeto zostaje suche i należyście się wypiec może. Kiedy zaś para uleci, zamyka się klapka; a

wtedy dopiero podnoszą się silne pary mięsne, i wciskają przez dziurki do pulchnej masy pasztetu. Przy dawaniu na stół wtyka się dla ozdoby w wierzch rurki wiązaną z robionych liści albo bukiet z kwiatów. Na stole dopiero rozbiera się, i rozdziela pasztet, a podniosłszy potem za uszka rurczaną pokrywkę z resztą pasztetu, znachodzi się doskonałą potrawę mięsną, w obfitym, tłustym sosie pływającą, mającą przytém całą moc swoją, a do tego krucho i miękko wypieczoną. Jé się ją ze skórą pasztecianą.

113. Kartofle ze szczupakiem.

Parzy się kartofle, obiera, smaży rumiano na maśle, i daje do solonego szczupaka. Najlepij wziąć do tego małych cukrowych kartofli.

114. Kartofle ze śledziem.

Obierz gotowanych kartofli, i pokraj w cienkie krążeczki. Potém pokraj razem mięso dwóch wymoczonych śledzi i niewiele cebuli. Teraz weź kaserol, i daj najprzód warstwę kartofli, a potém téj siekanki; na to kładą się małe krajanki masła, naléwa kwaśnej śmietany, i postępuje tak dalej, póki nie będzie pół pełny; poczém postaw kaserol na węgle niech się smaży; aby się jednak nie nieprzypaliło trza go często potrząsać.

115. Kartofle z ragutem.

Pokraj kawałek ładnej cielęciny w kosteczki; przymieszaj do tego trochę zielonej pietruszki i kalafiorów, i włóż wszystko w sos z masła, które się tak długo smaży, aż już nie wiele zostanie. Ubij potem trochę masła na śmietaną, przyczyn kilka żółtek, gotowanych utartych kartofel i soli, porób z tej masy małe jak talar pączki, umocz je w ubitych jajach, obsyp je tartą bułką, i upiecz w słoninie. Sos ragutowy podpraw kilkoma żółtkami, i wylój na okrągły półmisek. Same pączki dają się po krajach półmisku.

116. Purée kartoflany z polędwicą.

Obierz gotowanych kartofli i utrzój je na tarku. Roztop w kaserolu kawałek masła, podpuść niem trochę mąki, dołóż utartych kartofli, naléj nato 2—3 filiżanki rosółu, zamieszaj to, i daj mu się zagotować. Tymczasem wykrój cienkich krajanek z polędwicy, zapraw je trzema drobniutko pokrajanemi cebulami, garścią zielonej pietruszki, i utłuczonym pieprzem, włóż to wszystko razem do jakiego kaserolu, i smaż póty, póki aż mięso nie zmięknie. Przy dawaniu na stół, wylóż purée na sam środek, a przyprawione tak krajanki na około.

117. Pieczone kartofle.

Weź kawałek pieczonej albo zgotowanej cieleciny, i pokraj ją w małe kostki. Weź potem kawałek masła, wielkości połowy jaja, i podpuść niém łyżkę mąki, polój to filiżanką rosółu, dodaj łyżkę kwaśnej śmietany, trochę muszkatułowego kwiatu, pokrajanego mięsa, przysmażonych szampinionów, drobno pociętych szparagów i kalafiorów do tego, i smaż to wszystko tak długo, aż się sos wygotuje. Sparz tymczasem kartofli na miękko, wydłubaj je, zerznij z góry i spodu przykrywkę, tak, aby mogły stać na półmisku, zmaczaj je w ubite jaja, potem w okruszki z bułki, które przez połowę z mąką zmieszane być mają, upiecz potem prędko w słoninie, i nadziej owym faszem. Zamiast pokrywki daj nawierzch po dwa racze ogónki, wyłóż kartofle zgrabnie na półmisek, a pod nie resztę ragutu i zielonej pietruszki.

118. Kartofle z karpim.

Weź nie nadto dużego karpia, obierz łuskę, posiecz po obu stronach, utnij głowę, i wyjm ostrożnie wnętrzości aby żółci nie ruszyć. Potnij więc rybę w kawałki, połóż te kawałki do wody, i zostaw je tam z godzinę, przez który czas przecie często trzeba wodę odmieniać. Co zrobiwszy daj rybę do kaserolu, do ryby osolonej wody, po-

krajaną cebulę, korzenia, trochę octu i sparz ją; tymczasem zaś, pokraj kilka miękko zgotowanych kartofli usmaż je z zieloną pietruszką w maśle, daj potem na półmisek, a na kartofle sparzoną rybę na sucho.

119. Kartofle ze sztokfiszem.

Wymocz funt wybejcowanego sztokfiszu i zdejm z niego skórę, wymyj go potem jeszcze raz, osól go, odlój po jakimś czasie wodę, która się znowu zebrała, opłucz go jeszcze raz, i włóż go do kipiącej wody, gdzie go trzeba nakryć, i zaraz od ognia odstawić. Wyjm go po kwadransie, i wyłóż na półmisek. Tymczasem roztop kawałek masła, wrzuć do niego nieco zielonej, drobno posiekanej pietruszki i cebuli, daj kilka miękko zgotowanych i w krawki pokrajanych kartofel, posól i przyprawivszy pieprzem i imbiérem daj się mu smażyć. Potem połój niém rybę, i dawaj na stół.

120. Kotleciki żabie z kartoflami.

Wyjm kości z dużych żabich udów, zrób z dwóch razem zesiekanych udów kotleciki, wetknij wyjętą kość z boku, posmaruj kotleciki masłem, zanurz je w okruszki z bułki, i polewając wciąż roztopioném masłem, piecz je na rosztwie, aż z żółknieją jak bułka. Włóż do kaserolu kilka kawałeczków słoniny, szynki, marchwi,

kilka krajanek cebuli i małych zgotowanych kartofli, niech się wszystko smaży powoli, i podlewaj póty rosołem aż nie zmięknieje; wtedy wyjm kartofle, posyp resztę mąką, i zaléj filiżanką rosołu i sokiem z jednej cytryny. Wyłóż kartofle na półmisek, przecedź sos na nie, a kotłeciki tak po krajach półmiska pokładź, aby z każdego kostkę było widać.

121. Kartofle z baraniną.

Ugotować kartofle, jednak nie nazbyt miękko, obrać je, i pokrajać w listki. Tymczasem zgotuj kawałek baraniny a kiedy już zmięknieje przecedź z niej rosół, i gotuj w nim kartofle zamieszawszy je z kminkiem. Nareszcie wyłożyć baraninę na półmisek a na baraninę kartofle.

122. Kartofle z rosbratlami (rosztowa pieczenia).

Wybierz wszystkie kości z dwu funtów pięknej rosztowej pieczeni, i włoż ją potem na dwie godzin do soli; nato daj do jakiego kaserolu trochę tłustości; trzy małe, pokrajane cebule, i pieczenie do tego, niech się wszystko smaży, póki aż nie zmięknieje. Wtedy wyjm pieczenie, i pokraj ją w podługowate kawałki, a potem włoż ją z dobrą kwaśną śmietaną nazad do kaserolu, gdzie się powinna jeszcze jakiś czas smażyć. Pokraj potem

8—10 nie wielkich, ugotowanych kartofli w cienkie krążki, wysmaruj jaką ryteczkę masłem, połej trochę śmietaną, daj warstwę kartofel, a posoliwszy je, drugą warstwę pieczeni, i postępuj tak dalej póki wszystko nie wyjdzie. Na wierzch położyć jeszcze kilka kawałków masła, dać kwaśnej śmietany, posypać okruszynami z bułki i wszystko na żółto przypieć.

123. Ciasteczka kartoflane z ragutem.

Robi się potrawka tym sposobem. Przypraw trochę sosu z masła, włóż do niego pokrajaną cielęcinę, jeden kalafior w słonej wodzie sparzony i pokrajany, kilka na maśle zgotowanych szampinionów, i zielonej pietruszki, i smaż to pót, póki się sos całkiem nie wygotuje. Tymczasem obierz kilka zgotowanych kartofli, i daj im wystygnać, poczem je utrzyj, włóż do kaserolu, wbij kilka żółtek do nich, posól je i starannie wymieszaj; na końcu dodaj do tego pianę z kilku białek. Napełń tym ciastem przez połowę małe, masłem wysmarowane i okruszynami z bułki wysypane foremki, daj trochę owego ragutu nato, i dopełń znowu ciastem. Pieka się przy miernem gorącu. Potrawa ta może się dawać za przekaske, albo i za legumine.

124. Budyń kartoflany ze szynką.

Ubij 6 łutów masła na śmietanę, wbij do niego 3 całe jaja i 3 żółtek, daj $\frac{1}{2}$ funta gotowanych, utartych kartofel, i $\frac{1}{2}$ funta drobno pokrajanéj szynki do tego; włóż tę masę do formy wysmarowanéj masłem, i daj do pary. Po upłynionéj godzinie wyjm budyń, posyp go parmezańskim sérem i poléj gorącém masłem.

125. Pieczone kartofle.

Weź kawałek pozostałej cielęcój pieczeni, albo gotowanéj cielęciny, pokraj w małe kostki; weź potém kawałek masła wielkości połowy jaja, nagrzej i podpuść niém półłyżki mąki; poléj potém filiżanką dobrego rosółu, dodaj łyżkę kwaśnéj śmietany, trochę muszkatołowego kwiatu, pokrajanego mięsa, kilka przysmażonych szampinionów, drobno pociętych szparagów, i kalafiorów do tego, i smaż to wszystko tak długo, aż się sos zagotuje. Bierze się potém średniéj wielkości kartofli, gotuje je na miękko, tak jednak aby się nie rozpadły; daje im wystygnać, nadkrawywa tak z góry i u spodu, aby mogły stać na półmisku; wydłubuje jak tylko można głęboko, ubija dwa albo trzy jaja, macza się kartofle w tych jajach, potém w okruszkach z bułki, które mają być na pół z mąką zmieszane, piecze prędko w słoninie, i jeszcze ciepłe owym faszem nadziewa. Zamiast przykrywki rozcina się raczych

ogónków na dwa podłużne kawałki, i wtyka w otwór kartofel po trzy takich kawałków; wykłada zgrabnie kartofle na półmisek, daje na wierzchu zielonej pietruszki, a resztę ragutu pod nie.

126. Ragut z szynką i pieczonemi kartoflami.

Podpalić mąki na biało, dać do niej drobno posiekaną cielęcinę, przysmażonych szampinionów, zielonej pietruszki i kalafiorów lub szparagów i wszystko to dobrze usmażyć. Tym czasem obrać i utrzeć 6 dużych kartofel, rozbić 4 łyty masła na pianę, dodać jedno całe jajo i 3 żółtek z kartoflami do tego, i zrobić z tego okrągłe przypłaszczone paczki, które się w ubitych jajach maczają, utartą pruszą bułką, i wypiekają na smalcu. Na końcu frykasuje się ragut dwoma żółtkami, posypuje drobno posiekaną szynką, i ubiera kartoflanymi paczkami.

127. Purée kartoflany.

Gotują się, obierają i uciierają kartofle; potem grzeje się kawałek masła w kaserolu, dodaje łyżkę mąki, podprawia się, i daje utartych kartofel, dolewa 2—3 filiżanek rosołu, i dobrze wymieszawszy gotuje. Tymczasem kraja się cienkie kawałki poledwicy, solą i z 3 cebulami, garścią zielonej pietruszki oraz tłuczonym pieprzem mieszają. Co zro-

biwszy, kładzie się kawałek masła do płaskiej panewki, daje krajanki połównicy razem z korzeniem do niego, i smaży. Przy dawaniu już na stół, wyłoży purée na sam środek półmiska, a ubierz je temi krajankami które się zwierzchu owém korzeniem smarują.

128. Paszteciki z szynki ze smażonemi kartoflami.

Kraja się małe kawałeczki z wymoczonej szynki, kładą z drobną pietruszką i porami do kaserolu, naléwa szklanką dobrego białego wina, równie tyle rosółu, i zagotowuje, aby się trochę sosu zrobiło. Potém kraja się talerzyki z dwóch bułek, pieką w słoninie, pokładają kawałkami szynki i polévają sosem. Po krajach półmiska dają się kartofle smażone.

129. Kartofle z rosztową pieczeniá po angielsku.

Wziąć dwa funty odziober, wyjąć kości, ubić, posolić, i niech zpół godziny tak stoi. Potém dać do jakiego kaserolu tłustości, krajanéj cebuli, i rosztową pieczeń, i smażyć póki nie zmięknie; co gdy się stanie, pokrajać ją ładnie w kawałki, i trochę śmietany zaparzyć. A pokrajawszy tymczasem w krążki gotowanych kartofli, wysmarować kaserol masłem, polać kwaśną śmietaną, nałożyć

warstwę kartofli, potem warstwę kawałków pieczeni, trochę pieprzu i tak dalej, aż się wszystko nie skończy. Na wierzch dać znowu trochę śmietany z masłem i bulczanami okruszynami, i wypieć w piecu.

130. Sztukamięsa z kartoflami.

Obierz surowych kartofli, pokraj je w kawałki i popłucz. Kiedyś to zrobił, to posiekaj drobniutko dwie cebule średniej wielkości, weź dobry kawałek wołowej tłustości, kwatérkę rosołu, daj to razem do garnka, i wsyp kartofle do tego, przykryj garnek, i daj się wszystkiemu zwolna przy miernym ogniu dynstować. Gdy już kartofle zmięknieją, przyczyn do nich jeszcze tartą bułkę, rosołu, tłuczonego pieprzu, i dawaj.

131. Rostbeef albo angielska pieczeń.

Biorą się do tego zioberka, biją, płuczą, solą należycie, i pieką polévając je pilnie, aby były kruche, i ładnie wyglądały. Ta to okoliczność jest główną rzeczą przy pieczeniu, skoro się téj zaniedba, nigdy pieczeń dobrą nie będzie.

Jeśli nalana najprzód woda już się wyparowała po części, tedy doléj świeżéj. Zaparzają się więc małe kartofle w wodzie, obierają i pieką rumiano na maśle. Potem wyjmują się kartofle, daje trochę maki do masła, podpala się ją na żółto, naléwa do tego rosołu z pod pieczeni, odebrawszy

zeń w przódę tłustość, przyczynia jeszcze nieco gwoździków, cytrynowej skórki i cytrynowego soku, i daje się temu gotować powoli nad ogniem, aż się gęsty cokolwiek sos z tego zrobi. Wtedy wyklada się pieczeń, a na około półmiska kładą się ciepłe jeszcze kartofle. Sos się daje w osobnej sosierce.

132. Cieleca pieczeń w cieście.

Bierze się kartoflaną mąkę, trochę mléka, kilka jaj całych, trochę soli, i dość gęste ciasto urabia. Pieczeń cieleca kraje się w zgrabne talarki, każdy talarek często w cieście tém macza, i w maśle na żółto piecze. Kto zechce może téż dać drobno posiekanego szypiórku do ciasta.

Kartofle na sałatę.

133. Sałata kartoflana.

Ugotuj w solonej wodzie kartofli, pokraj je w cienkie krążki, daj im wystygnać, i polój je potem octem i delikatną oliwą; niech tak 1—2 godzin stoja, aby się dobrze omaściły: Mając być już dawane powinny się posypać cienko tłuczonym pieprzem.

134. Na inny sposób.

Przypraw sałatę jak wyżej; ale weź także do kartofel drobno pokrajanego śledzia; przy czém

już nie trza solić kartofel, gdyż już dość soli w śledziu.

135. Na inny sposób.

Pokraj kartofle w podłużne talerzyki i nie sól. Daj jeszcze do tego kaparów, sardelów, i cielećej pieczeni, co wszystko ma być drobno pocięte i doléj octu i prowanckiej oliwy. Można téż i popieprzyć.

136. Na inny sposób.

Pokrajać w krażki gotowane kartofle, zaprawić je prostą albo prowancką oliwą, wymieszać z pokrajaną cytryną, i posypać drobno pociętą cytrynową skórką.

137. Sałata z selerów kartofli i buraków.

Wysmarować jaką formę albo ryneczkę dobrym olejem, wyłożyć ją symetrycznie zgotowanými selerami, kartoflami, i burakami, a kiedy już będzie pełno to zduś trochę tę masę, wywróć ją na salaterkę, i daj nawierzch oleju, octu i trochę soli do tego.

138. Sałata kartoflana à la Polichinelle.

Wziąć już ugotowane kartofle i pokrajać je w krażki na salaterkę; potem obrać na twardo zgoto-

wane jajo, zerznąć je trochę z wierzchu, aby je można postawić, postawić je tak śród kartofli i posiekać drobniutko następujące rzeczy, jakoto: twarde jajo ze żółtkiem, czerwonych buraków, cebuli, pietruszczanego liścia, rzerzuchy; odmienne kolory tych przypraw ozdobią kartofle, a dodane wreszcie sól, pieprz, ocet, i olój jeszcze smaczniejszymi je zrobią.

139. Włoska sałata.

Wziąć kilka gatunków zielonej sałaty, kilka zgotowanych kartofel, sparzonego białego bobu, kaparów, kawałek węgorka, jednego śledzia, i minoga i pokrajawszy to ładnie włożyć do salaterki; potem przebić żółtka na twardo zgotowanych jaj przez sito, pokrajać drobno białka, równie jak czerwone buraki, ubrać tém sałatę, i polać nąto octu z oliwą.

140. Sałata kartoflana z sosem.

Przypieć (jednak nie aż na ciemnożółto) ćwierć funta słoniny, na 6 osób, na węglach, podbić to dwoma łyżkami najpiękniejszej mąki pszenicznej, potem to z dobrym octem, (albo na pół z octem a pół mlékem i wodą) zgotować, z 2 żółtkami umieszać, posolić (na przypadek jeszcze z 2 łyżkami słodkiej albo kwaśnej śmietany zakłócić) i trochę nad ogniem potrzymać, aby nieźle zgęstniało. A

wystygłszy zupełnie, poléwa się zamiast zwykłym octem z oliwą pokrajane na sałate kartofle tym sosem, do którego można jeszcze dodać soli i pieprzu.

141. Jagody kartoflane na sałate i przyprawę.

Trzeba uzbierać kartoflanych jagód jeszcze wtedy, kiedy znajdujące się w nich nasiona jeszcze się zupełnie nie rozwinęły, i mieć staranie aby je zebrać czysto i nie pognieść.

Potém je czysto splukać, i na 48 godzin do mocno przecedzonej soli włożyć. Wsypać je następnie do druszlaku, i tam je kilka godzin zostawić, aby ług solny z nich ściekł zupełnie. Co zrobiwszy gotuj je w mocnym occie (jeżeli tylko można winnym), w którym się estragon, hisop, trochę gwoździków, muszkatołowego kwiatu i t. d. znajduje tak długo, póki się jagody prawie przezroczystymi nie robią, niebędąc przecie miękkimi. Nie można tego jednak przy mocnym ogniu robić, gdyżby się wszystko popsło. Kiedy jagody już przezroczyste, tedy odstawia się naczynie od ognia aby powoli ostygło jeżeli ocet jeszcze ciepły, to go się klaruje zieleń, daje kartoflane jagody do jakiego szklanego naczynia poléwa je octem, zatyka naczynie i obwiązuje starannie. Przyprawione tak dają się bardzo długo przechować, wyglądają jak

smażone oliwki, mogą się na sałatę lub przyprawę zupełnie jak kwaszone ogórki używać, mają bardzo przyjemny smak i wzmacniają osobliwie żołądek.

142. Kwaszone kartofle.

Wziąć małych, młodych, niedorosłych, cienko łupych kartofli, wypłukać dobrze, sparzyć gorącą wodą, aby ostrzejszą część łupki odłączyć; odlać potem wodę, osuszyć trochę kartofle, położyć gorącym, solą przyprawionym octem, i ten po chwili odlać, i świeżym go znowu zastąpić. Tak przechowują się kartofle jak najdłużej, i stanowią przyjemną, ogórki zastępującą potrawę. Za przyprawę można dodać trochę kopru, bobkowych liści, pieprzu, kolędry i t. d. Jeszcze pożywniejsze się staną, jeżeli się im, na 50 funtów surowych kartofli, 1 funt na mąkę zmielonych kości domiesza.

143. Na inny sposób.

Obrać duże sypkie kartofle, pognieść, i potem tak jak kwaśną kapustę, jednak z dodatkiem trochi dobrego octu przyprawić. Można też razem z niemi i kwaśną kapustę albo białe buraki zaprawić, a przez to zdrową i pożywną potrawę otrzymać.

Kartoflana legumine.

144. Łazanki kartoflane.

Wziąć na parze zgotowanych, obranych, jeszcze za ciepła wałkiem rozduszonych kartofli, dodać do nich ubitych jaj w stosunku, wymiesić z tego mocne i ciągle ciasto, przymieszać trochę na proszek ubitej soli, na cienki placek rozwałkować, i pokrajać ten na łazanki, które się suszą i chowają. — Gotują się te łazanki, jak zwykle, to jest na wodzie, rosole albo mleku; maszczą masłem albo sérem parmezańskim lub téż czém inném posypują. — Kto żółty kolor lubi, może im ten kolor dodaniem trochi szafranu nadać.

145. Na inny sposób.

Zgotowane na parze jak wprzód, obrane i rozduszone całkiem kartofle rozpościerają się na dużem, lanném płótnie w suszarni, ażeby wszelką zbytnią wodnistość straciły; potem przeciska się to ciasto za pomocą stempla przez wydrążony żelazny albo mosiężny walec, którego dno i ściany są na wskrós podziurawione. Wyszłe przez te dziurki łazanki, suszą po wyjęciu chleba w piecu albo w suszarni, aż się nie zrobią twarde i kruche; poczem się w skrzyniach lub workach na suchém miejscu chowają. Chcąc je dawać na stół gotuje się je jak wyżej.

146. Łazanki kartoflane z szynką.

Posiekawszy drobno kawałek dobrej szynki (do której także resztki pieczonej cielęciny, baraniny i t. d. przymieszać można), i sparzywszy należytą porcję łazanków na rosole lub mleku, smaruje się jaki kaserol albo zwykła ryneczka dobrze masłem tak ze spodu jak z boków. Wtedy kładzie się do tak wysmarowanego naczynia jedna warstwa łazanków, na nią druga siekaną szynki, potem znowu łazanki, znowu szynkę i tak dalej aż się rynka przepełni, — zwilża się dobrze całą masę rosołem albo mlekiem, i daje się jej dobrze z tym razem przysmażyć. Korzenie, jeżeli się jakie podoba, daje przy wrzucaniu do rynki.

147. Łazanki kartoflane z sztokfiszem.

To samo przyrządzenie jak wyżej, tylko że się zamiast siekaną szynki daje miękko zwarzonego i drobno pociętego sztokfiszu z zieloną pietruszką, całym pieprzem i t. d. a na podléwkę samego rosołu bierze.

148. Łazanki kartoflane à l'Empereur.

Przyrządzenie to same co i przeszłe, tylko że się zamiast szynki lub sztokfiszu bierze mieszaninę z zajęcząt, sarnięj, bażantów, kuropatw, albo innej pieczeni, i z ostrygami, truflami

(w ich niedostatku zaś szampinionami) w warstwy układa pokrapiając całą masę czerwonym winem, w którym się mocne korzenia jak np. pieprz kajeński albo inne gotowały.

149. Łazanki kartoflane à la reine.

Przyządzenie znowu jak wyżej, tylko że się zamiast wszystkich innych ingrediencji układa warstwy z łazanków i kompotu z jabłek, gruszek, malin, porzeczek, borówek, czereśni, renkłodów, moreli, wiśni wraz z migdałami i delikatnym korzeniem, a przy dynstowaniu całą masę lekkim dobrem winem, jak: słodkim węgierskim, malagą, frontignanem, muszkatu i t. d. pokrapia. — Kto żałuje wina, niech zrobi owocowe warstwy przygrubsze i smaży bez odwilżania; będzie potrawa i tak dosyć soczysta. Cukru jednak w żadnym razie nie wypada oszczędzać.

150. Łazanki kartoflane à la Madalena.

Do tłusto masłem wysmarowanój rynki położyć najprzód warstwę zagotowanych łazanków, a posypawszy te lekko na proszek utartymi bułkami, dać drugą warstwę grubo zgotowanego szpinaku (jak go się zwykle z kilku cebulami gotuje) posypać znowu utartych bułek, dać znowu warstwę łazanków i posypawszy je znowu postępować tak

dalej aż na wierzch. Smaży się ta potrawa powoli na rosole, a przy dawaniu, tartym parmezańskim serem posypuje. Lepiej jednak położyć ten ser na osobnym talerzu, gdyż go nie każdy lubi a potrawa sama z siebie dosyć smaczną.

151. Omelety kartoflane à la Rumohr.

Zrobiwszy kartoflaną papkę podług powyższego przepisu pana Rumohr (obacz N. 43) zamieszać ją z trochę więcej masła, i rosołem albo śmietaną rozpuszczonemi żółtkami, daj jej formę francuzkiego omletu czyli grzybka, połóż na wierzchu masła, posyp dobrze parmezańskim serem, i wsuń ją do pieca, albo tortowój panewki, niech się trochę z wierzchu przypali. Wziąwszy śmietany zamiast rosołu, można też oprócz dobrej porcyi soli wziąć jeszcze trochę cynamonu za korzenie, albo nie, to tylko trochę dać soli, a potem mocno cukrem i cynamonem przyprawić.

Lekszą jeszcze i delikatniejszą stanie się ta potrawa, jeżeli się ją przed pieczeniem dobrze wymiesza i umiesi, także trochę ubitej z jaj piany przyczyni. Przyprawione tak z młkiem stanowią te omelety najwyborniejszą potrawę, jaka nawet na królewskim stole stać może; dane zaś z sosem jakim wiśniowym, malinowym, porzeczkowym, wanilowym lub innym nie zostawiają nic więcej do życzenia.

152. Grzybek kartoflany.

Ubić kilka jaj do garnka świeżego mléka, dodać do tego należyta porcyę zagotowanych i utartych kartofli oraz trochę kartoflanej mąki, soli, masła, i kilka rumiano przypieczonych cebul, i pieć to razem jak zwyczajnie w jakiej panewce na słoninie lub maśle. Równie jak do zwykłego grzybka można i do tego podług czyjego upodobania i smaku jakiego bądź dodać korzenia.

153. Na inny sposób.

Utrzyć surowych kartofli na tarku, przyczyścić kilka jaj, trochę gwóździkowego pieprzu, trochę muszkatułowej gałki, i utartych jabłek do tego, upiec tę cienką płynną masę w panewce na maśle lub smalcu, i rozgnieść ją przytém ile możności szeroko.

Kto temu delikatnemu, cukrem jeszcze posypanemu grzybkowi ostatni haut gout chce nadać, niech go podpuści sosem jaki mają omlety à la Rumohr.

154. Auflauf ryżowy z kartofli.

Gotować ryż póty, póki nie napęcznieje, odlać potém wodę i dać mu wystygnąć. Na to wziąć kartofli, zgotować, obrać, i zgniotszy w czystej chuscie na masę, wymieszać z ryżem, który się

obficie roztopioném masłem odwilża i poléwa, potem do blaszanéj formy daje, i w rurze albo piecu ładnie żółto przypieka. — Lepszą jeszcze stanie się ta potrawa, jeżeli mieszając kartofle z ryżem dobrą się porcyę rozbitych na mléku jaj do nich doda, jakie blaszane naczynie mocno masłem po wszystkie strony wysmaruje i tam się téj masie, nałożwszy ognia ze spodu i zwierzchu, dać upiec. — Dodatki korzenne zależą od czyjego smaku. Nie którzy dają zamiast wszelkiego korzenia tylko trochę utartego parmezańskiego séra do masy; inni ubijają jaja nie do mléka, ale do wina, i robią formalny korzenny lukier, którym polévają powierzchu.

155. Auflauf kartoflany.

Utrzej zgotowanych, ostygłych i obranych kartofli na tarku. Daj do jednego funta dobre pół funta utłuczonego cukru, który ma być podprawiony żółtą skóreczką jednéj cytryny, imieszaj to z 18—20 żółtkami z jaj z półgbdziny. Potém podpuść to pianą 10 ubitych jaj, daj całą masę do kruchém ciastem wyłożonéj rynienkowéj formy, i wypiecz ją w mierném gorącu w przeciągu trzech kwadransów. Wypieczoną wyłóż na półmisek, posyp cukrem zdyjm blaszaną formę, i dawaj zaraz na stół. —

156. Rycerki z kartofli.

Wbić do kwaterki mléka 3 jaja, wrzucić 3 łyżki kartoflanéj mąki, i trochę tłuczonego cukru; umaczaj sucharków, albo bułczanych grzanek, w mléku, i obróć je w cieście; potem upiecz na maśle, a gotowe posyp cynamonem i cukrem *).

157. Koch kartoflany.

Wziąć 5 jaj i rozbić je z 2 łótami cukru, $\frac{1}{2}$ funta zgotowanych i cienko utartych kartofli przymieszać, dodać jeszcze i trochę pocukrowanéj cytrynowéj skórki, i pieć $1\frac{1}{2}$ godziny na smalcu.

158. Na inny sposób.

Wymieszać razem 24 łótów zgotowanych obranych kartofli, 3 łoty tłustości, 4 łoty gęstego mléka, i mniej więcej pokrajanych jabłek, i upiec.

159. Na inny sposób.

Zgotować funt kartofli, obrać, rozdusić, 6 łótów tłustości, 10 łótów kwaśnéj albo słodkiéj śmietany z kilkoma dobrze wybranými i drobno posiekanymi śledziami zmieszać, i całą tę masę upiec.

*) Gdzie tylko przy delikatnych potrawach osobliwie pieczywie jest mowa o kartoflanéj mące, tedy rozumić się zawsze mąka kartoflana krochmalna.

160. Na inny sposób.

Zgotować, obrać i rozdusić funt kartofli, wymieszać 8 łótów tłustości, 10 łótów kwaśnej albo słodkiej śmietany około funtu siekanego mięsa (także resztek pieczeni) i jakiegokolwiek korzenia a w przypadku i kilka także sardelów, i urobiwszy należyście to upiec.

161. Kukieł kartoflany na drożdżach.

Robi się z poł kwarty kartoflanej mąki, tyleż mléka i 2 łyżek drożdży rzadkie ciasto, i zostawia $\frac{1}{2}$ —1 godziny spokojnie; miesza się potem do niego półtoręj kwarty kartoflanej mąki ze solą, mięsi się go póki się nadymać nie zacznie robi się z niego kulę, obwija ją i zawiązuje lekko w płótno (albo i bez tego) stawia ją jeszcze na godzinę do jakiego ciepłego miejsca (nie powinno jednak zanadto być gorące, aby ciasto nie po pękało) wiesza się wpłótnie do gorącej wody, gdzie się wnet dwa razy tak wielką zrobi. Popółgodzinném gotowaniu obraca się tę kulę, aby i wierzchnią część na bezpośrednie gorąco wystawić, i daje jej się jeszcze ze 3 kwadransy gotować; poczem się wyjmuje, i natychmiast na stół daje, i nie kraje ale rozdziera i gorącym smalcem poléwa, albo jeszcze lepiej ciepłym sosem z mléka, jaj, cukru i cynamonu podprawia. Smakuje wybornie.

162. Buchty kartoflane na drożdżach.

Ubić dobrze 20 łótów kartoflanej mąki 4 złotych, 4 łyżek gęstych drożdży, pół kwaterki śmietany i 3 łoty roztopionego masła; włożyć rozrobione tak ciasto do pół formy i w ciepłym miejscu zostawić, aby podrosłszy całą formę wypełniło. Wtedy wsadzić formę na trójnogu do dużego kotła mięsnego, gdzie kipi woda, aby jej parą ciasto się zgotowało. Aby to jeszcze pewniej osiągnąć, trzeba kociołek nakryć dobrze pasującą pokrywką i żarzących węglów dać na wierzch woda wciąż kipić powinna; a tak ciasto w półgodziny gotowe.

Daje się w roztopionym maśle na patelni, i rozdziela (byle tylko nie krajać) widelcem. Zamiast masła dają niektórzy sos z mleka, jaj, migdałów, cukru i cynamonu na patelnię. Komu się to parzenie w kotle nie podoba, ten może to samo wskurać przez pieczenie w rurze albo tak nazwaną wodną łaźnią.

163. Pieczone rulady z kartofli.

Obierz zgotowanych sypkich kartofli i utrzój je na tarku. Daj do 4—5 kartofli 4 łoty masła, wbij trzy całych jaj, potem daj utarte kartofle, trochę soli i drobno posiekaną zieloną pietruszkę do tego. Urób podługowate rulady z tej masy, i upiecz je żółto w słoninie.

164. Łazanki kartoflane.

Ubij ćwierć funta masła na pianę przymieszaj 5 jaj do tego, daj 2 części gotowanych utartych kartofli, i jedną część kartoflanej mąki, aby się z tego wszystkiego dobre ciasto zrobiło. Potém narób na jakiej mące posypanej stolnicy długich i szerokich na palec łazanków; zagrzěj trochę słoniny w kaserolu, włóż łazanki do niej, i wypiecz je na żółto, na to daj je do kipiącego mleka, niech się w niem smażą, póki się aż mleko nie wyparzy zewszyskiem, i posyp je cynamonem i cukrem na półmisku.

165. Kluski kartoflane.

Umocz jedną bułkę w mleku, dzień przódym się mają robić te kluski, wydus ją potém zmiekniałą, utrzěj 6—3 zgotowanych kartofli i zamieszaj je oraz z wyduszoną bułką. Zrobiwszy to, wbij 2 całe jaja i 3 żółtka, dolēj około 4 łoty roztopionego masła, i dodaj kilka téż w masle wypieczonych bułczanych grzanek, albo téż pieczoněj, drobno posiekaněj słoniny, i kilka łyżek pszennej mąki do tego, zrób z tego kluski, ugotuj je w soloněj wodzie, i dawaj je okruszynami z bułki posypanej masłem polane na stół. Gdyby kluski jeszcze za miękkie były, to trzeba tylko okruszyn z bułki im dodać.

166. Na inny sposób.

Utrzyj gotowane i obrane kartofle na tarku; przypiecz na 1 funt utartych kartofli $\frac{1}{2}$ funta posiekanej słoniny, tyleż bułki i kilka drobno posiekanych cebulek; potem mieszają się kartofle z 6 jajami i 3 łyżkami śmietany oraz solą i muszkatem; kładzie do nich ową przypieczoną słoninę z bułką i cebulą i jeszcze kilka łyżek najpiękniejszej mąki; robią się okrągłe klusy z tej masy i gotują w słonej wodzie albo jeszcze owszem w rosole. Na stół dają się z tartą w maśle przysmażoną bułeczką i zarumienioném masłem, albo niechcąc ich z suszonymi owocami dawać, z ja kim-bądź innym sosem.

167. Małe kartoflane kluseczki.

Upiecz kartofle w żarzącym popiele; odbij ich część sypką, zamieszaj ją zrówną ilością masła, i zamieś to razem; potem przyczyń soli, muszkatołowej gałki, zielonej pietruszki, pieprzu, sześć żółtek i pianę z trzech białek do tego, wymieszaj, zrób kluseczki, i spuść je pod rosół.

168. Na inny sposób.

Pokraj drobniutko świeżych albo suszonych szampionów, zamieszaj je z tartemi kartoflami, dodaj trochę korzenia i tyle jaj do tego, ile potrzeba

aby się ciasto trzymało, zrób ztego kluski, ugotuj w solonej wodzie i omaść gorącym masłem.

169. Na inny sposób.

Zamieszaj 1½ funta tartych kartofel z 12 łótami pięknej mąki, upiecz 8 łótów drobno posiekaną bułki w 12 łótach masła na twardo, wsyp je między kartofle, ubij 2—3 jaj, wlej je tam także, zrób kluseczki z tej masy, sparz je w solonej wodzie, i dawaj na stół, posypawszy je okruszynami i gorącym masłem polawszy.

170. Rumfordskie kartoflane kluski.

Weź półzgotowanych kartofli, obierz je i utrzój na proch; przymieszaj 10tą część ich wagi, pięknej kartoflanej mąki do nich niemniej jak i soli, pieprzu, i zieleni; kłuć to wszystko w gorącej wodzie do należytej gęstości i zrób z tego kluski w mące, aby niepuszczały wodę w siebie, i gotuj potem tak długo, aż na powierzchnię wody nie spłyną. Dają się nastół jak i owe powyżej.

171. Kartoflane kluski pieczone.

Usmażyć 3 utarte bułki w ½ funta masła rumiano; dać im trochę wystygnąć, przymieszać 1½ funta zgotowanych i utartych kartofli, 4 żółtek, i 6 jaj do tego, i rozrobić to dobrze wraz z solą i trochę muszkatołowej gałki. Wygnieść z tego nie

wielkie kluski, umoczyć je w jajach i utartój bułeczce, wypiec w gorącym maśle, i dać wiśniowego sosu albo gotowanego owocu do nich.

172. Na inny sposób.

Ubija się $\frac{1}{4}$ funta masła, 3 całe jaja i 5 żółtek na pianę, dodaje 3 łyżek pomarańczowej wody, tyleż dobrej śmietany, jako i 4 łoty cukru i trochę muszkatołowego kwiatu, i miesza to z $\frac{3}{4}$ funta dobrze utartych kartofli tak, aby się z tego wszystkiego tęga masa zrobiła.

Potém zrób z téj masy kluseczki, upiecz je w smalcu żółciutko, i podlój je śmietanowym sosem dawając.

173. Kluseczki kartoflane (koguciki).

Rozrobić 4 łótów smalcu, dodać 3 jaj do niego, a wreszcie tyle kartoflanej mąki ze śmietaną, aż się dość tęgie ciasto urobi; to dzieli się, jednak tylko łyżką w kawałki, kładzie kawałek za kawałkiem do garnka z kipiącą dobrze posoloną wodą albo kipiącém mlékem, niech się tam ugotują.

174. Na inny sposób.

Wziąć 2 kubki utartych surowych albo gotowanych kartofli, do tego $\frac{1}{2}$ kubka mąki, $\frac{1}{8}$ kubka

mléka, 2 łoty smalcu, i 2 jaja z solą, i zgotować w kipiącej wodzie albo na rosole lub mléku.

175. Na inny jeszcze sposób.

Wziąć 6 kubków kartofli, 2 kubki mąki, 16 łótów smalcu i 8 jaj. Urobione z tego ciasta kluseczki mogą się na kipiącej wodzie lub mléku w jednym kwandransie zgotować.

176. Kluski kartoflane z parmezańskim sérem.

Ubić na pianę 8 łótów masła z 1 jajem i 3 żółtkami, przymieszać do tego $\frac{1}{2}$ funta tartych kartofel, 2 łoty mąki, soli i muszkatołowego kwiatu, zrobić długie i grube jak wielki palec kiełbaski, zagotować w posolonej wodzie, wyłożyć; parmezańskim sérem posypać, i zlać gorącym masłem.

177. Kluseczki kartoflane.

Umieszać lekko $1\frac{1}{2}$ funta tartych kartofel z 12 łótami pięknej mąki; usmażyć na twardo 8 łótów siekaną bułki na 12 łótach masła, posypać tym kartofle i trochę zamieszać, ubić potem 2—3 jaj, wrzucić je do nich, i dodawszy mąki okrągłe kluski robić, które się w solonej wodzie gotują, i jak kluski z mąki przyrządzają.

178. Strudel kartoflany.

Robi się nadziewka jak do kochu, wykłada nią strudlane ciasto, i jak zwykle wypieka; trza go jednak, skoro się tylko upiecze dać na stół, gdyż ta nadziewka nie zadługo opada.

179. Na inny sposób.

Zrób strudlowe ciaste i wyłóż je następującą nadziewką: wziąć 12 łótów gotowanych kartofli, utłuc je 2—4 łótami masła w moździerzu, zamieszać nato z 8 żółtkami, 4 łótami tłuczonych migdałów, między któremi kilka gorzkich być musi, i 6 łótami cukru w donicy, i dodawszy nareszcie pianę z 4 białek do tego, postępować z strudlem zwyczajnie.

180. Na inny sposób.

Ubij ćwierć funta masła i zmieszaj z 5 żółtkami, potem daj pół kwarty śmietany, trochę soli kilka surowo utartych kartofli, 5 łótów cienko potłuczonych migdałów, tyleż cukru, pokrajaną skórkę z jednej cytrny, i pół pomarańczy, a wreszcie pianę z 5 białek do tego, i mieszaj to bez przestanku całe pół godziny. Wtedy rozciąga się ciasto na strudel, i jak zwykle przyrządza. Trza go prędko na stół dawać, ponieważ inaczej opada.

181. Budyń kartoflany.

Ugotuj gęstą papkę z kartofli i mléka i daj jój wystygnać; potem dodaj żółtek i cukru, a na końcu pianę z białek tych samych jaj, i upiekłszy strudel w masłem wysmurowanej formie posyp go cynamonem i cukrem.

182. Ciasteczka kartoflane ze śmietanką.

Sparzyć kilka kartofel na miękko, obrać je i rozduścić warzochą; ubić potem masła, dorzucić do niego 2 żółtka, dodać kartofli, pianę z jednego białka, cukru z trochę śmietanki do tego. Teraz smaruje się formę słoniną, albo masłem. Kładzie w nią ciasto i gotuje na parze. Na końcu wziąć trochę śmietany na talerz, zakłócić ją nieco maki i tłuczonego cukru, dać się temu zagotować i wrzucić do tego ciasteczka.

183. Jajecznik z kartoflami.

Utrzyj 4 duże zgotowane kartofle, umocz pół bułki w śmietanie, drugą połowę też utrzój i odwilż śmietaną; teraz daj łyżeczkę cynamonu, trochę cukru, 4 łyżek roztopionego masła, i 6 jaj do tego zamieszaj wszystko, włóż więc teraz i kartofle i umoczoną bułkę ze 6 jajami, zamieszaj jeszcze dobrze, daj do masłem wysmarowanego kaserolu, nakryj

blaszaną pokrywką, postaw go na mierny ogień i obłóż i pokrywkę węglami. Gdy się ciasto już przyrumieni, wyrzuc je na talerz, posmaruj ciepłym masłem i posyp cynamonem i cukrem. Gdzie jest piec do pieczenia, tam można po wyjęciu pieczenia wsunąć ten strudel do pieca.

184. Koch kartoflany.

Tłucze się 12 łótów gotowanych kartofli z 4 łótami masła w moździerzu, daje to potem do donicy, i rozrabia z 8 żółtkami, 4 łótami tłuczonych migdałów, między którymi kilka gorzkich być musi, 6 łótami cukru i skórka z jednej cytryny; na końcu przyczynia się jeszcze 4 na pianę ubitych żółtek, smaruje jaką formę masłem; i kładzie koch do niej.

185. Auflauf kartoflany.

Umieszać powoli półkwarty śmietany, 12 łótów cukru, 6 łyżek kartoflanej mąki i 4 żółtek razem, postawić nad ogniem i kłócić aż kilka razy nie skipi, a potem jeszcze trochę cytrynowej skórki dorzucić. Kiedy wszystko wystygnie ubić do tego 6 żółtek, przymieszać pianę z 4 białek i wypieć auflauf w kaserolu, który trza wysmarować masłem.

186. Na inny sposób.

Rozduszają się kilka zgotowanych i obranych kartofli warzochą na papkę; wbijają dwa żółtka, potem tęga pianą z dwu białek, dobrze wszystko urabia, dodaje kawałeczek masła i trochę śmietany, soli się, smaruje jaki kaserol masłem, wysypuje okruszynami z bułki, kładzie do niego ciasto, i piecze je w piecu.

187. Na inny sposób.

Daj pół funta gotowanych tartych kartofel do donicy, przyczyn 6 łótów roztopionego masła, 5 łótów napęczniałych i utłuczonych migdałów, 3 łóty cukru, pół kwintlu muszkatolowej gałki trochę kwiatu takiegoż, posól i mieszaj to kwadrans. Teraz weź pianę z 5 białek do tego, włóż tę masę do wysmarowanego masłem kaserolu, i piecz ją przy łagodnym gorącu, potem pokraj w kawałki, wyłóż je na półmisek, posyp cukrem, i daj im jeszcze trochę na miernym cieple wyschnąć.

188. Na inny sposób.

Uciéra się na tarku zgotowanych, obranych i całkiem wystygłych kartofli, bierze 1 funt z tej masy, i trze w donicy tak delikatnie jak masło; potem wymiesza się pół funta masła z 10 żółtkami, i ubija na pianę; przyczynia jeszcze 4 jaj całych, cwierć funta tłuczonego cukru, trochę utartej cytrynowej

skórki, muszkatu i soli; podprawia to potem kwarterką słodkiej śmietany i pianą po 8 jajach, i wypieka tę masę na rądliku albo krążkowem naczyniu.

189. Auflauf kartoflany à la Princesse.

Przyrządzenie i przyprawki te same co powyżej; tylko że się na końcu jeszcze ćwierć funta słodkich i półćwierci gorzkich, całych albo też drobno pociętych, oraz pół ćwierci funta małych rodzynków przed pieczeniem do tej masy dodaje.

190. Auflauf kartoflany à la Prussienne.

Przyrządzenie całe jak wyżej, tylko że się cukier i wszystkie słodyczne opuszcza. Spłukać 3 śledzie (jeżeli można mlęczaków), namoczyć na kilka godzin w mleku, obrać, wyjąć im grzbiety, i drobniutko posiekać. Wziąć potem tę siekaninę, i posypać nią dość grubo podługowate sztuki zgotowanego szczupaka (także sztokfiszu albo zaparzonego węgorza) wysmarować doskonale piekarską formę masłem, wyłożyć spód jej kartoflami pokrajanymi w talerzyki, daj na to warstwę ryby, znowu warstwę owej kartoflanej masy i odmieniając postępuj tak dalej. Na wierzchu powinna przyjść kartoflana masa. Wypieka się powoli.

191. Auflauf z kartoflanéj maki.

Wymieszać 12 łótów pięknej suszonej kartoflanéj maki z mlékkiem i 8 jajami; zagotować tę masę w półgarncu słodkiego z kawałkiem cynamonu sparzonego mléka, odstawić od ognia, i zakłócić to jeszcze z 12 łótami masła. Gdy ta papka wystygnie, podprawić ją 14 żółtkami, ćwiercią funta tłuczonego cukru, kawałkiem utartéj cytryny, ćwiercią funtu drobnych rodzyneków a wreszcie pianą po 12 jajach, i wypieć wszystko w rądliku albo krążkowém naczyniu.

192. Auflauf kartoflany à la Italienne.

Przyrządza się kartoflana masa tak zupełnie jak przy auflaufie à la Prussienne. Dalej uciera się półfunta parmezańskiego (albo i szwajcarskiego) séra na tarku, i wysypuje nim spód téj masłem wysmarowanéj formy; kładzie jedną warstwę kartoflanéj masy, drugą séra i tak dalej kolejnie, posypuje wierzchnią warstwę, która ma być kartoflana, znow grubo sérem, poléwa nato trochę rozpuszczonego masła, wypieka wszystko powoli w jakiém krążkowém naczyniu, i daje w niém na stół.

193. Pieczone rulady kartoflane.

Ugotować kartofli i utrzeć. Rozbić potem 4 łoty masła, dodać kartofli, soli i drobno posie-

kaněj zieloněj pietruszki do tego. Zrobić potém z tego podługowate rulady, zmaczać je w rozbitych jajach i okruszynach z bułki, i upiec w smalcu. Można téż dać parmezańskiego séra między okruszki, a rulady ubrać przysmażoną pietruszką.

194. Kartoflana legumina à la Suedaise.

Pokraj 12 sparzonych kartofli w grube krażki, i zgotuj je na mléku, tak jednak, aby się nie rozsypały. Potém daj na nie kilka kawałeczków masła, wypiecz je prędko, wyłóż na półmisek, i daj jajecznicę po krajach.

195. Francuzkie łazanki kartoflane.

Daje się 4 łótów masła do 1½ funtu kartoflanej mąki, rozrabia dobrze wałkiem, soli i z 4 jajami, łyżką kwaśnej śmietany, i trochę wina w lekkie ciasto urabia. Wymiesiwszy potém to ciasto, robi się z niego łazanki, zagotowuje je w dobrej śmietance, i daje im potém wystygnąć. Ubija się potém 6 łótów masła, rzuca 4 całych jaj do niego, daje łazanki wraz z 6 łótami cukru i trochę wanilii, smaruje jaki kaserol masłem, kładzie tam łazanki, i wypieka je w piecu.

196. Łazaneczki kartoflane z rakowém masłem i kwaśną śmietaną.

Robi się na dwu jajach ciasto z kartoflanej mąki, wałkuje cienko, rozwałkowane kraje kół-

kiem w łazanecki, i spuszcza na soloną wodę. Potém zagrzewa się trochę rakowego masła, rzuca do niego łazanki, miesza się je dobrze, i daje do wysmarowanego półmiska. Klóćą się potém 3 żółtka z kwaterką śmietany, i 4 łyżkami rakowego masła, posypują łazanki usiekanými rakowými ogónkami, polévają tą zakłóconą masą, i z półgodziny się pieką.

197. Kartoflana legumina ze śmietanką.

Rozbij powoli pół funta masła z 6 jajami, dodaj potém ćwierć funta kartoflanej mąki, cukru i cytrynowej skórki do tego, wysmaruj płaską ryneczkę masłem, daj tam ciasto, i ładnie żółto je wypiecz; potém wyłóż to na półmisek, podlój śmietanką z cukrem, i na półgodziny do ciepłej rury postaw.

Zamiast śmietanki można dać i wina zimnego wraz z cynamonem i cukrem.

198. Pieczone kartofle.

Upiec 30 kartofli, obrać je i rozłupać w dwie części; jedna połowa tłucze się i przepuszcza z 8 łótami masła przez sito. Teraz miesza się to ciasto z 4 łótami masła, 12 łótami cukru i trochę śmietany, zwolna nad łagodnym ogniem węglanym, aż stwardnieje, poczem się 10 żółtek weń wbija.

Gdy się ciasto już zagotuje i wystygnie, tedy smaruje się stolnica masłem, daje na nią ciasto, i robi z niego małe kupki, które się przypłaszczają, a nałożywszy na każdą trochę z owęj drugiej połowy upieczonych kartofel, odginają po nad te kartofle (pirogi). Co zrobiwszy macza się te pirogi w jajach, i okruszynach bułczanych, i na smalcu wypieka.

199. Pieczywo kartoflane à la Victor Hugo.

Zgotowawszy 8—10 sypkich kartofli, obrać je, utrzeć po zupełnem wystygnięciu na tarku, i odważyć ich po łocie. Na każdy taki łót rachuje się jedno jajo. Wziąć więc 8—12 jaj, wbić żółtka do donicy, białka zaś ubić na pianę. Dalej utrzeć 2 cytryn na 4 łótach cukru, i wraz z tłuczonym cynamonem, i trochę soli wymieszać dobrze z żółtkami; na końcu dać i te ubite białko do tego. Zmieszawszy już to wszystkō, włożyć to do piekarskiego obręcza, wsunąć do pieca, aby tam prędko podrosło, i wypiec ładnie na żółto. Przy dawaniu na stół, sypie się jeszcze trochę cynamonu i cukru na to.

U w a g a. Rądlík ten, w którym to pieć chcemy, musi być przódý tęgim, i masłem wysmarowanym papiérem wyłożony, aby masa przecięć nie mogła.

200. Budyń kartoflany.

Wziąć 9 łótów kartoflanej mąki, kwaterkę zimnej śmietanki, zakłócić, potem dodać kwaterkę gorącej śmietanki i zamieszawszy dać się zagotować tak jeszcze. Nadto odstawić wszystko od ognia, położyć kawałek masła wielkości włoskiego orzecha na wierzch, niech tak wystygnie. Ubić dalej 12 żółtek na pianę, przymieszać ją do masy, i jeżeli się podoba utrzyć cukru z cytryną; ubić znowu 12 białek na pianę, i także równie przymieszać. Zatem wysmarować formę masłem, wysypać ją okruszynami z bułki, włożyć do niej masę, i wsunąć ją do pieca niech się powoli wypieka. Kiedy już wysoko podrośnie i żółto się przypiecze, to trza wyjąć pieczywo (musi jednak w formie pozostać) i posypać je cynamonem i cukrem; tak będzie bardzo dobre, i tak się téż daje.

201. Na inny sposób.

Weź 12 gotowanych i tartych kartofli, któreś dniem przódy sparzył, i zamieszaj je z 6 łótami cukru, 2 łótami cytrynowego soku i pianą ze 6 białek, i wypiecz tę masę w blaszanej formie, wysmarowanej masłem koniecznie. Można do tego dodać chaudeau albo jakiego kolwiek sosu.

202. Na inny sposób.

Ugotować 24 łótów obranych i utartych kartofli, 2 łóty roztopionego masła, dwa łóty młéka i

ile potrzeba wody, do należytej gęstości, a potem wypieć to na panewce.

203. Budyń kartoflany z szynką.

Mieszają się 6 łótów masła, wbijają 3 całe jaja i 3 żółtka do niego, dodaje pół funta gotowanych, utartych kartofel, i pół funta drobno posiekanej szynki, kładzie się wszystko do masłem wysmarowanej formy, i stawia w parę. Po upływie godziny wyrzuca się budyń, posypuje parmezańskim sêrem i gorącym masłem poléwa.

204. Budyń kartoflany à la Lord North.

Bierze się popłukanych, nie nadto miękko zgotowanych obranych i ostyglych całkiem kartofli i uciera na mąkę, której ma być półtora funta. Rozrobić 12 łótów masła na smalec wbić powoli 12 żółtek do tego dodać, potem 12 łótów drobno potłuczonego cukru, 4 łóty cieniutko potłuczonych słodkich migdałów, dalej 4 łyżek słodkiej śmietany, 1 kwintel utłuczonego cynamonu albo trochę wanilii, i utartą skórkę z jednej cytryny wraz z kartoflaną mąką; na końcu dopiero ubite na pianę białka po 12 jajach. Co wszystko należycie jeszcze wymieszawszy, piecze się we formie, i daje albo na sucho, albo ze słodkim sosem.

205. Budyń kartoflany à la Quäker.

Wziąć kwaterkę śmietany i zagotować ją dobrze z całym cynamonem, cytrynową skórką i cukrem; zakłócić 8 całych jaj na pianę, przymieszać do niej 8 łótów najpiękniejszej kartoflanej mąki, i przecedzić to razem; potem doléwać pozwoli do tego kipiącego mléka i rozrabiać tę masę, aż znów wystygnie. Dopiero zawiązać ją w jaką dychtowną chustę, którą się omaczało w przódę w kipiącej wodzie, wycisnęło i osypało po obu bokach mąką, i dać się jej tam ze 2 godziny gotować. Ponieważ ta masa w gotowaniu podrasta, nie trza tę chustę zaraz nad ciastem ale o blisko 2 cale wyżej nad niem zawiązać. — Skórkę cytrynową i cały cynamon wyjmuje się przy urabianiu téj masy. — Na sos daje się do niej albo cytrynowy, migdałowy, wiśniowy, winny albo crème.

206. Budyń kartoflany à l'Américaine.

Wziąć dniem przódę jednak nie zbyt miętko zgotowanych i obranych kartofli, utrzyć je i odłożyćwszy ich, 3 ćwierci albo 1 funt cały, zamieszać to z pół łóta gorzkich, 4 łótami słodkich migdałów, ćwiercią funta cukru i ćwiercią świeżego masła; ubić białka po 8 jajach na pianę, dodać jedną cytrynową skórkę, cynamonu i t. d. do tego. Zmieszanie dzieje się następującym sposobem:

Rozrabia się masło dość cienko (naprzypadek z trochę śmietany), dodaje się zwolna żółtka po owych 8 jajach ubitych, potem migdały i cytrynową skórę, cynamon, cukier i 3 łyżek śmietany, wreszcie kartofle a na końcu i białka. Wszystko to kładzie się potem do blaszanéj, dobrze masłem wysmarowanéj, i bułczanemi okruszynami, wysypanéj formy, którą się na dwie całe godziny aż do zupełnego ugotowania ciasta w gorącą wodę wieszka. Kiedy się już ciasto ugotuje, tedy daje się szybko na stół; poléwa winnym albo wiśniowym sokiem, albo jeszcze lepiej daje ten sos do osobnego naczynia.

Kartofle na pieczywo.

207. Kołacz kartoflany.

Zamieszaj dobrze ćwierć funta roztopionego masła z 8 nie wielkimi zgotowanemi i drobno utartémi kartoflami daj do tego 8 jaj, muszkatołowego kwiatu, cukru, drobno posiekanéj cytrynowéj skórki i ćwierć funta cienko utłuczonych migdałów, włóż urobione tak ciasto w dobrze masłem wysmarowaną i drobnutkiemi okruszynami wysypaną formę, upiecz je w piecu i wyrzuć potem na sito.

208. Na inny sposób.

Utrzyj 15 dużych gotowanych kartofli, i zamieś je w jakim drewnianém naczyniu z talerzem pszennéj mąki, aby się z tego ciasto zrobiło; przyczyn potém do tego, pół kwarty roztopionego masła, 6 jaj, trochę śmietany, pół funta cukru, trochę cynamonu, soli, kilka stłuczonych gorzkich migdałów, i daj temu ciastu ze 4 godzin postać. Robi się z tego cieniutkie ciasteczka, a kiedy się te upieką, posypuje je cynamonem i cukrem.

109. Kołacz kartoflany à l'Américaine.

Przyrządzenie te same co i przy budyniu à l'Américaine, póki się aż do formy nie kładzie. Dalej zaś nie daje się to ciasto jak budyń do wody, ale wsuwa do formy piekarskiej, wypieka je zwyczajnie jak kołacz, i daje na stół albo na sucho za dessert, albo z jakim słodkim sosém za leguminę. Jeżeli się nie dało żadnego innego korzenia do ciastą, tedy smakuje najlepiej w wanilowym sosie.

210. Kołacz kartoflany à la Russe.

Ubić ćwierć funta masła, zamieszać z 3 ćwierciami funta kartofli, wymyć sól czysto, utłuc cienko ćwierć funta cukru i ćwierć funta migdałów, ubić

8 żółtek i białek po 6 jajach na pianę, i dodac, jeżeli kto zechce, cytrynowej skórki. — Najprzód ubija się masło, potem rozrabia z niém żółtka, potem daje migdały, cukier, cytrynową skórkę, wreszcie i kartofle a dopiero na końcu białka. Urobioną tak masę kładzie się do masłem wysmarowanej i okruszynami posypanej formy i piecze.

211. Kołacz kartoflany à la Peruvienne.

Rozbij delikatnie 24 żółtek, utłucz 4 łoty gorzkich migdałów, przymieszaj 3 ćwierci funta cukru i jedną utartą cytrynową skórkę, urób to dobrze, dodaj potem 1 funt (dnem przody zgotowanych i obranych), utartych kartofli, ukłóć białka po 8 jajach na pianę, zamieszaj z tém, i upiecz to w formie powoli jak się biszkoty pieką.

212. Kołacz z łup kartoflanych.

Chcąc robić kartoflaną mąkę, bierze się opłukanych i skrobanych kartofli, trze się na tarku, kładzie do czystej faski doléwa zimnej wody i miesza. Mąka osiada na spodzie, łupy utartych kartofli, spływają, jako o wiele lepsze na wierzch. Wyjmuje się tedy te łupy, które zwykle tylko na paszę dla bydła służą, kładzie się w osobne naczynie i poléwa, przyczém znajdującą się jeszcze w nich mąkę znowu na spód

osiada, a łupki już delikatniej zebrane i wyciśnięte być mogą. Robi się to tylko dla otrzymania większej ilości mąki, nie szkodzi bowiem z resztą, choć się w łupkach albo utartych kartoflach i trochę mącznych części zostanie. Na końcu gniecie się je jeszcze w serwecie. Bierze się zatem z tych wygniecionych łupin 3 funty, ubija 6 jaj do jednej miarki mléka, dodaje dalej dotego 3 albo 6 łótów roztopionego masła i 4 łótów cukru, rzuca wszystko do łupin, dokłada jeszcze 8 łyżek pszennej mąki i drobno posiekanej cytrynowej skórki do tego, i robi ciasto z wszystkiego; daje się potem to ciasto do masłem wysmarowanej brytfanny, a kiedy się przypiecze już z dołu, obraca na drugą stronę, daje znowu trochę masła do niego, aby się i po tamtej stronie tak przypiekło. Dając na stół, posypuje się cukrem.

213. Ciasto kortoflane.

Roztoczyć wałkiem zwyczajne ciasto z mąki, mléka, drożdży i masła na blasze; dodać potem 4 jaj kawałek masła, trochę na pianę ubitej śmietany i ćwierć funta cukru; wymieszać to wszystko z tyłą gotowanych i drobno utartych kartofli, ile potrzeba aby z tego rzadką papkę urobić; wylej tę papkę na ciasto już przyrządzone, położyć tu i owdzie po kawałeczku masła, i wypiec wszystko na żółto. — Lepiej naturalnie smakuje jeszcze to

ciasto, gdy się weźmie migdałów, rodzynków, cytronatu in innych stosownych korzeni do tego.

214. Cesarskie ciasto kartoflane.

Wziąć pół funta masła i rozbiwszy je dobrze wbić całych 8 jaj do niego, a po każdym jajku rzucić łyżkę kartoflanej maki, potem soli, 3 łyżek cukru i cytrynowej skórki. Wysmarować wreszcie podłużną rynkę masłem, posypać ją drobno pociętymi migdałami i okruszynami z bułki, włożyć to ciasto do niej, i wypiec.

215. Makaran z wanilią.

Wziąć 4 łoty masła, 2 całe jaja i 3 żółtek, i zrobić z tego ciasto makaronowe; sparzyć miarkę śmietanki, dołożyć trochę cukru, i wrzucić do niej makaran. Gdy się już ugotują, wyłożyć je na głęboki półmisek, zakłócić 4 żółtek z cukrem, wanilą i resztą śmietanki, wylać to na makaran, i upiec je wpiecu; powinny się zwierzchu ładnie przypiec no żółto. Dają się w tém samym naczyniu posypyane wanilą i cukrem.

216. Ciasteczka kartoflane.

Bierze się 8 łotów cukru na 12 łotów sparzonych i utartych kartofli, dodaje 2 cytrynowe skórki, 4 całych jaj, 8 żółtek, i miesza z pół godziny. Foremki smaruje się masłem, kładzie

w nie ciasto, wypieka póty aż nie wystygna, można takie ciasto piec także w jednej formie, i dawać na leguminę, winném chaudiere polawszy.

217. Żelazne ciasto.

Zamieszaj 4—5 łyżek kartoflanej mąki w pół-kwarcie śmietanki, dodawszy powoli kawałeczek roztopionego masła, 6 jaj, $\frac{1}{2}$ funta tłuczonego cukru, małych rodzynek, 6 łyżeczek cynamonu, 3 łyżeczek soli i trzy łyżek dobrych białych drożdży. Włóż to wszystko do rynki, i daj mu podrość na cieple. Gdy już ciasto dostatecznie podrośnie, tedy zrób z niego ciasteczka, i piecz je jak wszystkie zwyczajnie. Tym samym sposobem robią z téj mąki i waflowe pączki i różne inne pieczywa.

218. Ozór sarni.

Ubić białka po 12 jajach na tęgą pianę, przemieszać do tego 1 funt cukru, 1 funt cienko-przesianej kartoflanej mąki, albo $\frac{1}{2}$ funta kartoflanej i $\frac{1}{2}$ funta kukurudzianej i jeszcze jedną utartą cytrynową skórkę, wyłożyć tę masę przez lójkę w formy na miedzianą, masłem wysmarowaną blachę, i upiec w mierném gorącu; na końcu jeszcze ciepłą wygiąć w koło okrągłego drzewa.

219. Ciasteczka zawijane.

Umieszać dobrze pół funta kartoflanej mąki, 9 łótów cukru, 3 żółtek i kwaterkę gęstej śmie-

tany, dolać 4 łyżek zagrzałego masła, posmarować potem masłem foremki, dać do każdej po łyżce téj masy, przypiec po obu stronach i jeszcze ciepłe wkoło okrągłego drzewka zwinąć. Biorąc kręglowaty klocek do tego można ciasteczkom formę trąbki nadać.

220. Tort biszkoktowy z kartoflaną mąką.

Ubić białka po 18 jajach w jakim garnku na pianę, dodać do tego 18 pozostałych żółtek z 1 funtem cukru i cytrynową skórką, postawić tę masę na węgle słabego ognia, aż się trochę zagrzeje i zgęstnieje, i znów się jój da wystygnać. Potem przyczynić 1 funt kartoflanej mąki do tego, włożyć masę do formy wysmarowanej masłem i wyłożonej papierem, i piec na mierném gorącu przez godzinę.

221. Biszkokt kartoflany.

Ubić na tęgą pianę białka po 12 jajach, wziąć potem żółtka do tego i wymieszać to razem; potem, urabiając to ciągle, dorzuca się jeszcze powoli 1 funt białego, cienko przesianego cukru, utartą skórkę z dwóch cytryn, a na samym końcu pół funta najpiękniejszej kartoflanej mąki, tak że całe urabianie z pół godziny potrwa. Po należytem urobieniu daje się masa do starannie masłem

wysmarowanej i cieniutkim sucharkiem wysypanej formy, stawia się ją nad ogień, aby prędko podrosła, i dawszy z wierzchu téż trochę ognia, powiększa jeszcze ten wierzchni ogień kiedy już masa podrosła. Piecze się tak z godzinę.

222. Tort kartoflany.

Umiesza 12 żółtek z 2 łyżkami słodkiej śmietany i pół funtem cieniutko utłuczonego cukru (do którego można przódą żółtko z jednej cytryny utrzeć) ciągle wszystko to kłócąc. Białka zaś po owych 12 jajach ubij na lekką pianę, i postaw ją na stronie. Równie ubij także i 12 łótów świeżego masła i urób to razem; na końcu przyczyn jeszcze 20 łótów pięknej kartoflanej mąki, i $\frac{1}{2}$ funta cienko utartych zgotowanych kartofli, i zakłócaj przez pół godziny ową mieszaninę. Gdyby ciasto miało być za twarde, co od kartofel zależy, tedy można jeszcze trochę śmietany i nieco różanej wódki albo winnego spirytusu dodać. Kładzie się ciasto do masłem wysmarowanej formy i wypieka w wypalonym dopiero piecu na żółto.

223. Na inny sposób.

Bierze się sypkich kartofli, zagotowuje, obiera, i trze dwanaście z nich łótów na tarku; dodaje potem 4 łótów cukru, skórkę z jednej cytryny, całe jaja i 6 żółtek. Miesza się to

wszystko przez pół godziny, potem się jeszcze wbija pianę po 4 białkach do tego. Kładzie się tort do formy, i w ustawicznym gorącu wypieka.

224. Na inny sposób.

Ubij 14 łótów roztopionego i czysto odszumowanego masła na śmietanie, wbij całych 10 jaj do tego, dodaj 9 sparzonych i utartych kartofel, cukru, wreszcie kwatérkę dobrej śmietany, i wypiecz tort w formie, dobrze wysmarowanej masłem.

225. Na inny sposób.

Wziąć dwa sparzone żółtka, umieszać je z 9 łótami masła, dodać potem 6 łótów sparzonych tartych kartofli, 6 łótów cienko potłuczonego cukru i trochę mąki do tego, urobić dobrze to wszystko i upiec jak torty zwyczajne. —

226. Na inny sposób.

Zgotuj sypkich kartofli, uważając aby nie pękały, i odcedź. Kiedy wyschną, obierz je i utrzyj. Nato ubij 4 całych jaj do donicy, dodaj ćwierć funta cieniutko potłuczonego cukru, a gdy ten dobrze wymieszasz, pół funta utartych kartofli do tego, i urabiaj to wszystko przez całe trzy kwadransy. Potem utrzyj skórkę z jednej cytryny na cukier i dołóż ten cukier do reszty. Na końcu

wsadź ciasto do masłem wysmarowanėj i okruszonymi wysypanėj formy, wsuń go tak do pieca, i wypiecz ładnie na żółto.

227. Na inny sposób.

Bierze się 9 łótów cukru, wbija 6 żółtek do tego, dodaje jedną drobno posiekaną cytrynową skóreczkę i miesza się to przez ćwierć godziny. Urabia się potem pół funta tartych gotowanych kartofli, kładzie razem z tamtą mieszaniną, i daje wreszcie pianę z 6 białek jaj do niej; poczem się piecze w formie.

228. Tort kartoflany à la Quäker.

Przyrządzenie tożsamo co i przy budyniu à la Quäker, aż potąd, gdzie się budyń dla gotowania do lnianėj chusty zawiazuje. Zamiast tego, wyjmuje się kawałki cynamonu i cytrynowej skórki, i leje całe ciasto do blaszanėj dobrze masłem wysmarowanėj formy, i należycie wypieka. — Na stół daje się albo na sucho za dessert, albo lepiej jeszcze z delikatnym winnym, wanilowym, wiśniowym, porzeczkowym lub innym sosem na ciepło za leguminę.

229. Tort kartoflany à la Catalani.

Pokrajać drobno 15 upieczonych kartofli i 15 upieczonych kasztanów, wmieszać potem

12 łótów cukru, $\frac{1}{2}$ funta migdałów, kartofli, jedną cytrynową skórkę podłużnie pokrajanego cytronatu, 6 całych jaj i 8 żółtek, kłócić to przez godzinę, i dać do wysmarowanej formy tortowej. — Ten tort i bez kasztanów ma smak wyborny. —

Spis rzeczy.

Strona

Wstęp.

Historya kartofel	1
-------------------	---

Użycie dla bydła.

Karmienie rogacizny	11
» koni	13
» owiec	14
» kóz	15
» swiń	16
» drobiu	17
» ryb	18

Użycie na dóm.

Mąka kartoflana	21
Mączka krochmalna z kartofel	22
Krupy z kartofel	24
Sago	—
Chléb	25
Masło	29
Sér	30
Piwo	31
Wino	32
Kawa	34
Mydło	—
Swieíce woskowe kartoflane	35

Kartofle na kuchnię.

Kartofle w mondurze i na zupę.

1. Kartoſfle w mondurze	39
2. Kartoſfle w mondurze po amerykańsku	41
3. Zupa kartoſflana	42
4. Zupa kartoſflana podpalona	—
5. Zupa kartoſflana z zielem	—
6. Na inny ſpoſób	43
7. Na inny ſpoſób	—
8. Na inny ſpoſób	—
9. Na inny ſpoſób	—
10. Zupa z kartoſflanemi kluseczkami	44
11. Na inny ſpoſób	—
12. Na inny ſpoſób	45
13. Zupa kartoſflana z wątrobianemi kluseczkami	—
14. » » z pieczonemi wątrobianemi kluseczkami	46
15. Na inny ſpoſób	—
16. Zupa juſowa z kartoſflami	—
17. Zupa kuropatwiana z kartoſflami	47
18. Nowa kartoſflana zupa angielska	—

Kartofle na jarzynę.

19. Jarzyna kartoſflana	48
20. Kartoſfle ſmażone	—
21. Na inny ſpoſób	—
22. Na inny ſpoſób	—
23. Na inny ſpoſób	49
24. Na inny ſpoſób	—
25. Na inny ſpoſób	—

	Strona
26. Kartofle smażone à la Gentilhomme	50
27. » z jarmużem	—
28. » z grochem	51
29. » z pęczakiem	—
30. » z marchwią	—
31. » z pasternakiem	52
32. » z pietruszczanym korzeniem	—
33. » z rzepą	—
34. » z kalafiorami	—
35. » z ryżem	—
36. Kartoflany ryż z parmezańskim sérem	—
37. » » z mlékciem	53
38. Kartofle z mlékciem	—
39. Papka kartoflana (kłócone kartofle)	—
40. Na inny sposób	54
41. Papka kartoflana duszona	—
42. Delikatna papka kartoflana	—
43. Papka kartoflana pana Rumohr	55
44. Papka kartoflana zielona à la Rumohr	—
45. Papka kartoflana na kwaśno	56
46. Papka kartoflana à la Duchesse d'Orleans	—
47. » » à la Duchesse de Berry	57
48. » » à la Lord Nelson	—
49. » » à la Comtesse Rossi	—
50. » » à la Matelot	—
51. » » à la Biscayenne	58
52. » » à la lady Morgan	—
53. Kartofle z jusem	—
54. » z pietruszką	59
55. Przysmażane kartofle	—
56. Legumina kartoflana	—

	Strona
57. Kartofle nadziewane	60
58. Ragut kartoflany	—
59. Kartofle do chleba	61
60. Kartofle à la prince Pückler-Muskau	—
61. » na sposób prowensalski	62
62. » pieczone	—
63. » ze śmietaną	—
64. Na inny sposób	—
65. Na inny sposób	63
66. Kartofle z siekanką	—
67. Na inny sposób	—
68. Na inny sposób	64
69. Kartofle z jajami	—
70. » z kwaśnym jajczanym sosem	65
71. » z maślanym sosem	—
72. Na inny sposób	—
73. Kartofle à la Trappiste	66
74. » na mleku	—
75. Purée kartoflany	—
76. Kartofle z rosołem	67
77. » z musztardą	—
78. » po polsku	—
79. Młode kartofle z okruszynami z bułki	—
80. Kartofle na twardo	68
81. » smażone	—
82. Na inny sposób	69
83. Na inny sposób	—
84. Kartofle z majeranem i słoniną	—
85. Jarzyna z kartoflaną naci	70
86. Kompót kartoflany	—
87. Na inny sposób	71

	Strona
88. Na inny sposób	71
89. Na inny sposób	—
90. Kartofle z jajczanym sosem	72
91. » z śledziowym sosem	—
92. » z musztardowym sosem	—
93. » z jabłkami	73
94. Sos kartoflany	—
95. Papka kartoflana	—
96. Papka kartoflana ze śmietaną	74
97. Kartofle z musztardą	—
98. Jaja z kartoflami	—
99. Sos kartoflany	75
100. Kartofle z solą	—
101. Kartofle w maślanym sosie	—
102. Mieszana jarzyna	—

Kartofle do Mięsa.

103. Kartofle z śledziem na kręgu	76
104. Na inny sposób	—
105. Kartofle ze śledziem	77
106. Klusieczki z szynki	—
107. Kartofle à la Romaine	—
108. » à la Meklenbourg	78
109. Grzanki z kartofel i mięsa	79
110. Herriko	—
111. Kartofle z kiełbasą	80
112. Pasztet kartoflany	—
113. Kartofle z szczupakiem	83
114. » z śledziem	—
115. » z ragutem	84
116. Purée kartoflany z polędwicą	—

	Strona
117. Pieczone kartofle	85
118. Kartofle z karpem	—
119. » z sztokfiszem	86
120. Kotleciki żabie z kartoflami	—
121. Kartofle z baraniną	87
122. » z pieczenią rosztową	—
123. Ciasteczka kartoflane z ragutem	88
124. Budyń kartoflany ze szynką	89
125. Pieczone kartofle	—
126. Ragut z szynką i pieczonemi kartoflami	90
127. Purée kartoflany	—
128. Paszteciki z szynki z smażonemi kartoflami	91
129. Kartofle z rosztową pieczenią po angielsku	—
130. Sztukamięsa z kartoflami	92
131. Rosbeef albo angielska pieczeń	—
132. Cielęca pieczeń w cieście	93

Kartofle na sałatę.

133. Sałata kartoflana	93
134. Na inny sposób	—
135. Na inny sposób	94
136. Na inny sposób	—
137. Sałata z selerów kartofli i buraków	—
138. Sałata kartoflana à la Polichinelle	—
139. Włoska sałata	95
140. Sałata kartoflana z sosem	—
141. Jagody kartoflane na sałatę i korzenie	96
142. Kwazzone kartofle	97
143. Na inny sposób	—

Kartofle na leguminy.

144. Łazanki kartoflane	98
145. Na inny sposób	—
146. Łazanki kartoflane ze szynką	99
147. » » ze sztokfiszem	—
148. » » à l'Empereur	—
149. » » à la Reine	100
150. » » à la Maddalena	—
151. Omelety kartoflane à la Rumohr	101
152. Grzybek kartoflany	102
153. Na inny sposób	—
154. Auflauf ryżowy z kartofli	—
155. Auflauf kartoflany	103
156. Rycerki z kartofli	104
157. Koch kartoflany	—
158. Na inny sposób	—
159. Na inny sposób	—
160. Na inny sposób	105
161. Kukieł kartoflany na drożdżach	—
162. Buchty kartoflane na drożdżach	106
163. Pieczone rulady kartoflane	—
164. Łazanki kartoflane	107
165. Kluski kartoflane	—
166. Na inny sposób	108
167. Kluseczki kartoflane	—
168. Na inny sposób	—
169. Na inny sposób	109
170. Rumfordskie kluski kartoflane	—
171. Kartoflane kluski pieczone	—
172. Na inny sposób	110

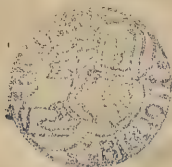
	Strona
173. Kluseczki kartoflane (koguciki)	110
174. Na inny sposób	—
175. Na inny jeszcze sposób	111
176. Kluski kartoflane z parmezańskim sérem	—
177. Kluseczki kartoflane	—
178. Strudel kartoflany	112
179. Na inny sposób	—
180. Na inny sposób	—
181. Budyń kartoflany	113
182. Ciasteczka kartoflane ze śmietanką	—
183. Jajecznik z kartoflami	—
184. Koch kartoflany	114
185. Auflauf kartoflany	—
186. Na inny sposób	115
187. Na inny sposób	—
188. Na inny sposób	—
189. Auflauf kartoflany à la Princesse	116
190. » » » à la Prussienne	—
191. Auflauf z kartoflanéj mąki	117
192. Auflauf kartoflany à l'Italienne	—
193. Pieczone rulady kartoflane	—
194. Kartoflana legumina à la Suedaise	118
195. Francuzkie łazanki kartoflane	—
196. Łazaneczki kartoflane z rakowém masłem i kwaśną śmietaną	—
197. Kartoflana legumina ze śmietanką	119
198. Pieczone kartofle	—
199. Pieczywo kartoflane à la Victor Hugo	120
200. Budyń kartoflany	121
201. Na inny sposób	—
202. Na inny sposób	—

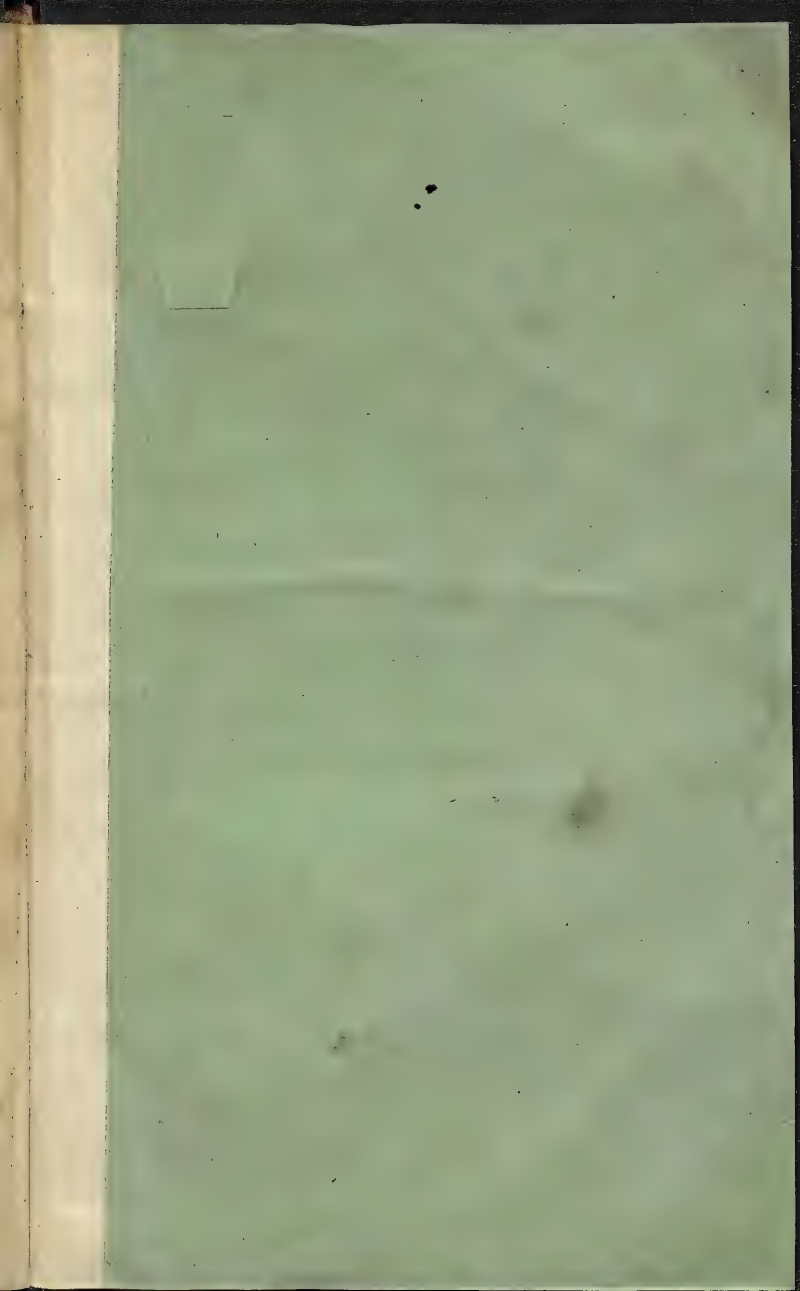
203.	Budyń kartoflany z szynką	122
204.	» » à la Lord North	—
205.	» » à la Quäker	123
206.	» » à l'Americaine	—

Kartofle na pieczywo.

207.	Kołacz kartoflany	124
208.	Na inny sposób	125
209.	Kołacz kartoflany à l'Americaine	—
210.	» » à la Russe	—
211.	» » à la Servienne	126
212.	Kołacz z łupin kartoflanych	—
213.	Ciasto kartoflane	127
214.	Cesarskie ciasto kartoflane	128
215.	Makaran z wanilią	—
216.	Ciasteczka kartoflane	—
217.	Zelazne ciasto	129
218.	Ozór sarni	—
219.	Ciasteczka zawijane	—
220.	Tort biszkoktowy z kartoflaną mąką	130
221.	Biszkokt kartoflany	—
222.	Tort kartoflany	131
223.	Na inny sposób	—
224.	Na inny sposób	132
225.	Na inny sposób	—
226.	Na inny sposób	—
227.	Na inny sposób	133
228.	Tort kartoflany à la Quäker	—
229.	» » à la Catalani	—

Drukiem J. P. Sollingera w Wiedniu.



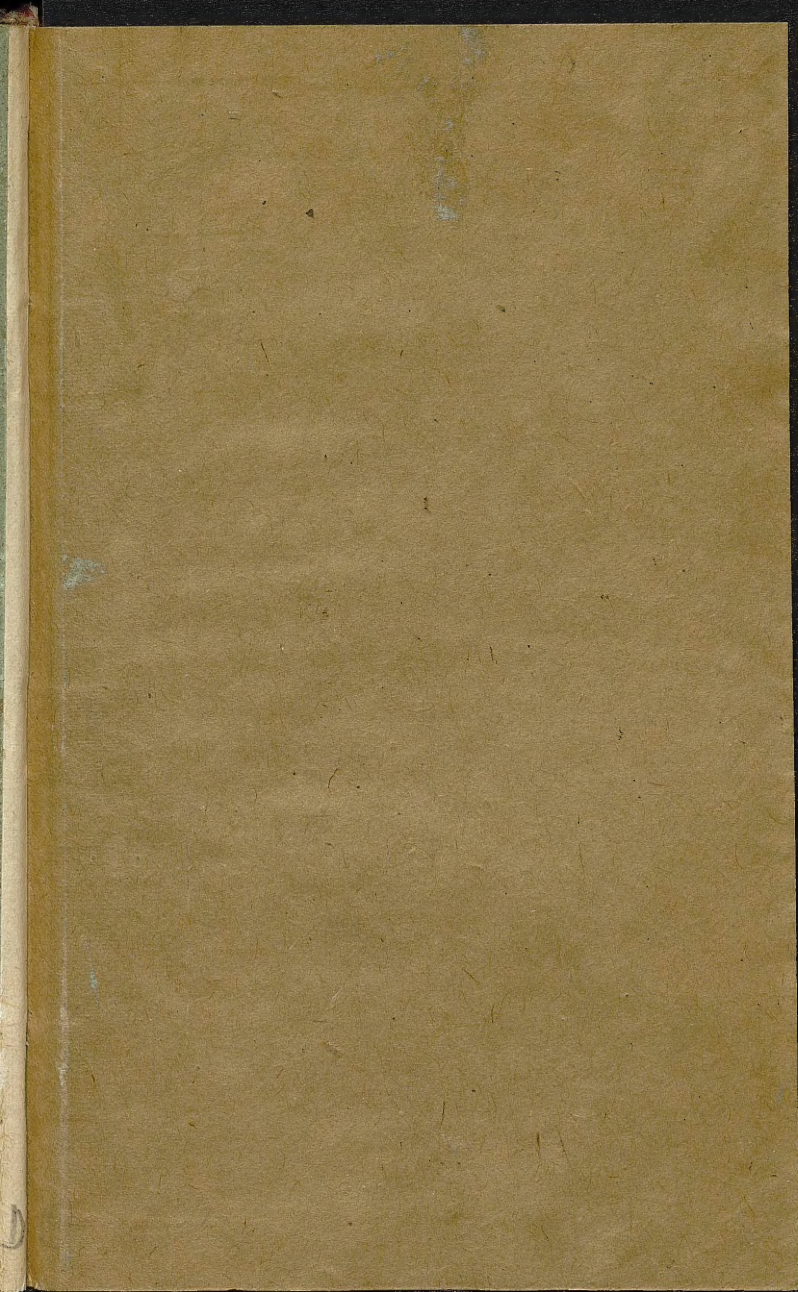




Lwów, Stanisławów i Tarnów.

Nakład Jana Milikowskiego.

1842.





Zakład Narodowy
im. Ossolińskich



1100110650

